



411514S-2025



河南拓牛农业开发有限公司企业标准

Q/HTN 0004S-2025

腐竹

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南拓牛农业开发有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由河南拓牛农业开发有限公司提出。

本标准由河南国德标检测技术有限公司和河南拓牛农业开发有限公司共同起草。

本标准主要起草人：于洁、杜九菊。

H N
Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的要求、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食腐竹（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1腐竹应符合 GB 2712 或符合【GB 2712 和 Q/ADD 0001S（附录 A）】的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 35.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。

型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



413015S-2022



安阳市大圣豆制品有限公司企业标准

Q/ADD 0001S-2022

腐竹、豆油皮及制品

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

安阳市大圣豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市大圣豆制品制品有限公司提出。

本标准由安阳市大圣豆制品制品有限公司起草。

本标准主要起草人：孙振波。

本标准自发布实施日起替代 Q/ADD 0001S-2020（备案号：414935S-2020）。

H N
Q B

腐竹、豆油皮及制品

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，加入或不加入花生仁，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或几种】、晾晒（或烘干、或冷冻）、包装而成的非即食腐竹、豆油皮其制品。

根据原料和工艺不同可分为：腐竹、腐竹制品、豆油皮、豆油皮制品、冷冻鲜腐竹及制品、冷冻鲜豆油皮及制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1大豆（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.6低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.7焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.8氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.9硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.10羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色
色 泽	具有产品应有的色泽	

Q/ADD 0001S-2022

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标					检验方法	
	腐竹	腐竹制品	豆油皮	豆油皮制品	冷冻鲜腐竹及制品 冷冻鲜豆油皮及制品		
水分，g/100g	≤	20.0	30.0	35.0	35.0	—	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	35.0	25.0	28.0	23.0	10.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28					GB 5009.12
二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.2（仅限于使用低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品）					GB 5009.34

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于腐竹、腐竹制品、豆油皮、豆油皮制品）、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，加入或不加入花生仁，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、蘸（喷洒）或不蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或几种】、晾晒（或烘干、或冷冻）、包装而成的非即食腐竹、豆油皮其制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市大圣豆制品有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以腐竹为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食腐竹（分装）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南拓牛农业开发有限公司

H N
Q B