



411627S-2025



安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户）企业标准

Q/ABC 0002S-2025

豆油皮、腐竹及复配腐竹(非发 酵豆制品)

2025-05-27 发布

2025-05-27 实施

安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户） 发布

前 言

本标准由安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：冯民生。

本标准自发布实施之日起代替Q/ABC 0002S-2024（备案号：413133S-2024）。

H N

Q B

豆油皮、腐竹及复配腐竹(非发酵豆制品)

1 范围

本标准规定了豆油皮、腐竹及复配腐竹(非发酵豆制品)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品[豆皮(又称豆腐皮或腐竹皮)、腐竹和复配腐竹]中的单种为主要原料,经分切或不分切、复水或不复水、蘸盐水或不蘸盐水(食用盐加水溶解)、喷洒食用酒精或不喷洒食用酒精、打结或不打结、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食豆油皮、腐竹及复配腐竹(非发酵豆制品)。

根据原料和加工工艺不同可分为:湿腐竹(黄豆腐竹、青豆腐竹、黑豆腐竹)、湿复配腐竹、干腐竹(黄豆腐竹、青豆腐竹、黑豆腐竹)、干复配腐竹、干豆油皮、豆花结、豆油皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 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	从样品中随机取出适量,倒入一洁净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、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,无哈喇味,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
	干腐竹、干豆油皮、豆花结	干复配腐竹	湿腐竹、豆油皮	湿复配腐竹	
水分, g/100g	≤	20.0	65.0		GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	36.0	25.0	15.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25			GB 5009.12
脂肪, g/100g	≥	10.0	8.0	-	GB 5009.6

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

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以豆制品[豆皮(又称豆腐皮或腐竹皮)、腐竹和复配腐竹]中的单种为主要原料,经分切或不分切、复水或不复水、蘸盐水或不蘸盐水(食用盐加水溶解)、喷洒食用酒精或不喷洒食用酒精、打结或不打结、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食豆油皮、腐竹及复配腐竹(非发酵豆制品)。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。

安阳市北关区超红食品加工坊(个体工商户)

H N

Q B