



411679S-2025



河南省天绿嘉业食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2025

非发酵豆制品

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

河南省天绿嘉业食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省天绿嘉业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张晓梅、张晓亮。

本标准自发布实施日起替代：Q/HTS 0001S-2024。

H N

Q B

非发酵豆制品

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或多种为主要原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、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、焦亚硫酸钠中的一种或几种]、注浆、挑皮、成型（或打结或卷制）、分切或不分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种}、晾置（或烘干）、包装而成的非即食非发酵豆制品。

根据原料和工艺不同可分为：大豆（黄豆）腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹品、玉米淀粉腐竹制品、豆油皮（豆花）、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排。

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聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.4低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.5焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.6玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8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	随机抽取适量样品，将本品倒入一个白瓷盘中，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
	大豆（黄豆）腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	其它产品	
水分，g/100g ≤	18.0	35	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	35.0	25.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28		GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg ≤	0.2		GB 5009.34
^a 仅适用于添加该添加剂的产品； *铅的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

以计量方式包装销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。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、青豆中的一种或多种为主要原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、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、焦亚硫酸钠中的一种或几种]、注浆、挑皮、成型（或打结或卷制）、分切或不分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种}、晾置（或烘干）、包装而成的非即食非发酵豆制品。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，作为 组织生产、质量控制和监督检查依据。

各地对豆油皮（豆花）有不同叫法，如：豆油皮、油皮、豆腐皮、腐皮、豆腐衣等，叫法不同，但均为同一物质。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省天绿嘉业食品有限公司