



411417S-2025



许昌市建安区百合花豆制品厂企业标准

Q/XJBD 0001S-2025

# 非发酵豆制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

许昌市建安区百合花豆制品厂 发布

## 前 言

本标准由许昌市建安区百合花豆制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：赵一真。

本标准替代 Q/XJBD 0001S-2021。

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、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原料，加入或不加花生、经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆[加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水）、复配抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，加入或不加入食用盐）、复配豆制品增稠剂（羧甲基纤维素钠、氯化钙、磷脂、瓜尔胶、海藻酸钠、硫酸钙、聚丙烯酸钠中的两种或多种）、复配漂白剂（焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、食用盐）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种]、揭皮、造型（打结或卷制）或不造型、分切或不分切、烘干或不烘干、蘸（喷洒/浸泡）或无此工艺{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据原料不同可分为：鲜/湿腐竹（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹）、鲜/湿腐皮（黄豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮）、鲜/湿制品（调合腐竹、杂粮腐竹、调合腐皮、杂粮腐皮、豆丝、豆皮条、豆笋）、干腐竹（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹）、干腐皮（黄豆腐皮、黑豆腐皮、青豆腐皮）、干制品（杂粮腐竹、杂粮腐皮、调合腐竹、调合腐皮、豆扣、豆棍、豆笋、豆丝、豆排）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 复配豆制品消泡剂、复配抗氧化剂、复配漂白剂、复配豆制品增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.7 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 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	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，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、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	干腐竹、干腐皮	≤ 20.0	GB 5009.3
	鲜/湿腐竹、鲜/湿腐皮、鲜/湿制品	≤ 75.0	
	干制品	≤ 30.0	
蛋白质, g/100g	鲜/湿腐竹	≥ 15.0	GB 5009.5
	鲜/湿腐皮、鲜/湿制品	≥ 8.0	
	干腐竹	≥ 35.0	
	干腐皮、干制品	≥ 25.0	
脂肪, g/100g	干腐皮	≥ 10.0	GB 5009.6
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.29	GB 5009.12
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> , g/kg		≤ 0.2	GB 5009.34
<sup>a</sup> 仅适用于使用相应食品添加剂的产品； *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（定量包装产品）应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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（不适用于计重称量的预包装食品）、水分、蛋白质的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 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原料，加入或不加花生、经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆[加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水）、复配抗氧化剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，加入或不加入食用盐）、复配豆制品增稠剂（羧甲基纤维素钠、氯化钙、磷脂、瓜尔胶、海藻酸钠、硫酸钙、聚丙烯酸钠中的两种或多种）、复配漂白剂（焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、食用盐）、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种]、揭皮、造型（打结或卷制）或不造型、分切或不分切、烘干或不烘干、蘸（喷洒/浸泡）或无此工艺{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}、烘干或不烘干、包装加工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提供依据。

各地对腐皮有不同叫法，如：豆油皮、油皮、豆皮、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。

许昌市建安区百合花豆制品厂

QB