



412134S-2025



安阳琪琪食品有限公司企业标准

Q/AQS 0001S-2025

腐竹、腐皮及制品

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

安阳琪琪食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳琪琪食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于永喜。

本标准替代Q/QS 0001S-2020。

H N

Q B

腐竹、腐皮及制品

1 范围

本标准规定了腐竹、腐皮及制品的分类、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，经挑选、浸泡、磨浆、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、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬酸酯（吐温60）〕、复配豆制品抗氧化剂（低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠）中的一种或几种〕、注浆、揭皮、蘸/或不蘸盐水（食用盐、生活饮用水）、干燥或不干燥、喷洒或不喷洒食用酒精、晾置或不晾置、包装而成的非即食腐竹、腐皮及制品。

按产品形态不同可分为：腐竹、腐皮（豆油皮）、调合/复配腐竹、调合/复配腐皮（豆油皮）；

按产品工艺不同可分为：干制品、湿制品。

2 原料

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 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 的规定。

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

2.1.4 复配豆制品消泡剂、复配豆制品抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 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	取样品适量，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
蛋白质, g/100g	湿制品	≥ 15.0	GB 5009.5
	干腐竹	≥ 35.0	
	其它干制品	≥ 28.0	

二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.34
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
^a 仅适用于使用低亚硫酸钠的产品;			
*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

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

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。

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)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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，经挑选、浸泡、磨浆、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、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬酸酯（吐温60）〕、复配豆制品抗氧化剂（低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠）中的一种或几种〕、注浆、揭皮、蘸/或不蘸盐水（食用盐、生活饮用水）、干燥或不干燥、喷洒或不喷洒食用酒精、晾置或不晾置、包装而成的非即食腐竹、腐皮及制品。

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。

各地对腐皮的叫法各有不同，如：豆油皮、油皮、豆皮、豆腐皮、腐皮、豆腐衣等，但均为同一物质。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳琪琪食品有限公司

QB