



412313S-2025



河南美德恩食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2025

# 腐竹、豆油皮及其制品

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

河南美德恩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南美德恩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘志英。

本标准自发布实施日起替代 Q/HMS 0001S-2025（备案号：412017S-2025）。

H N

Q B

# 腐竹、豆油皮及其制品

## 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，经挑选、浸泡、清洗、磨浆、滤浆，加入或不加入玉米淀粉，煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂、复配增稠剂、复配豆制品抗氧化剂、复配豆制品漂白剂、聚二甲基硅氧烷及其乳液、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型或不成型、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】、干燥或晾置、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及其制品。

(1)复配豆制品消泡剂：聚二甲基硅氧烷及其乳液，含[聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温80）、山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘80）中的一种或几种]；

(2)复配增稠剂：羧甲基纤维素钠，含（氯化钙、硫酸钙、黄原胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种）；

(3)复配豆制品抗氧化剂：焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠，含或者不含（D-异抗坏血酸钠、食用盐中的一种或几种）；

(4)复配豆制品漂白剂：低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠，含或者不含食用盐。

根据原料和工艺不同可分为：腐竹、腐竹制品（调和腐竹、玉米淀粉腐竹）、豆油皮、豆油皮制品（调和豆油皮、玉米淀粉豆油皮）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1大豆应符合 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、复配增稠剂、复配豆制品抗氧化剂、复配豆制品漂白剂应符合 GB 26687 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焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.7低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.8D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10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	取适量样品，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	
	腐竹	腐竹制品	豆油皮	豆油皮制品		
水分, g/100g	≤	20.0	25.0	35.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	33.0	25.0	28.0	23.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.29				GB 5009.12
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.2（仅限于添加低亚硫酸钠、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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 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 JJF1070 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；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、蛋白质、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的产品）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）为主要原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆、滤浆，加入或不加入玉米淀粉，煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂、复配增稠剂、复配豆制品抗氧化剂、复配豆制品漂白剂、聚二甲基硅氧烷及其乳液、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型或不成型、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】、干燥或晾置、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮其制品。

(1)复配豆制品消泡剂：聚二甲基硅氧烷及其乳液，含[聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温80）、山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘80）中的一种或几种]；

(2)复配增稠剂：羧甲基纤维素钠，含（氯化钙、硫酸钙、黄原胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种）；

(3)复配豆制品抗氧化剂：焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠，含或者不含（D-异抗坏血酸钠、食用盐中的一种或几种）；

(4)复配豆制品漂白剂：低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠，含或者不含食用盐。

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。

河南美德恩食品有限公司