412378S-2025

漯河润龙面业有限公司企业标准

Q/LHRL 0002S-2025

豆皮

2025-08-06 发布　　2025-08-06 实施

漯河润龙面业有限公司 发布

前　言

本标准由漯河润龙面业有限公司提出并起草。

本标准起草单位：漯河润龙面业有限公司。

本标准主要起草人：龚建治、芮小改。

HNQB

豆皮

1 范围

本标准规定了豆皮的要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、青豆、黑豆中的一种或几种为原料，经粉碎，以水为辅料，添加或不添加食用盐，经混合、加水搅拌、挤压成型、剪切、风干、包装等工艺制成的非即食生干豆制品。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	呈固态，外形整齐、粗细基本一致	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品特有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有气滋味，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	≤	11.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	13.0	GB 5009.5
复水时间，min	≤	6	GB/T 23587
复水完整率，%	≥	90.0	附录 A 的方法（参照 LS/T 3272）
铅*（以Pb计）,mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
注：*该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 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

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、水分、复水时间、复水完整率。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

附录 A

（规范性）

完整率的测定

A.1 仪器

A.1.1 可调式电炉：1000W

A.1.2 秒表。

A.1.3 天平：感量 1mg。

A.1.4 直尺：分度值 1mm。

A.1.5 白瓷盘。

A.2 样品处理

取整包豆皮，除去外包装，截取 20 根豆皮，每根长度为 20cm,轻轻放入沸水浴中加热 10min，捞出、剪开内包装袋，将豆皮取出置于白瓷盘中，放 3min~5min，拿起豆皮沿纹理轻轻抖落在白瓷盘中。操作过程中，检验人员应佩戴薄层手套，手法轻柔，避免人为撕破豆皮。

A.3 完整率

A.3.1 测定

样品中挑拣出长度小于 20cm 豆皮，称其质量记为 m_1；再称剩余豆皮质量记为 m_2。

A.3.2 计算

按式（A.1）计算样品质量，按式（A.2）计算完整率。

$$m = m_1 + m_2 \quad \text{(A.1)}$$

$$S = (1 - \frac{m_1}{m_2}) \times 100\% \quad \text{(A.2)}$$

式中：

m —— 样品质量，单位为克（g）；

m_1 —— 长度小于 20cm 的面皮质量，单位为克（g）；

m_2 —— 长度大于 20cm 的面皮质量，单位为克（g）；

S —— 完整率。

取 2 次平行测定结果的平均值作为最终结果。

A.3.3 精密度

在重复性条件下，获得的 2 次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

编制说明

本标准适用于以黄豆、青豆、黑豆中的一种或几种为原料，经粉碎，以水为辅料，添加或不添加食用盐，经混合、加水搅拌、挤压成型、剪切、风干、包装等工艺制成的非即食生干豆制品。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》、GB/T 22106《非发酵豆制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河润龙面业有限公司

H N
Q B