



410016S-2026



## 滑县大功禾食品有限公司企业标准

Q/HDS 0008S-2026

# 腐竹

2026-01-07 发布

2026-01-07 实施

滑县大功禾食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由滑县大功禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李政委。

H N

Q B

# 腐竹

## 1 范围

本标准规定了腐竹的要求、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食腐竹（分装）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹应符合 GB 2712 或【Q/ADD 0001S（附录 A）和 GB 2712】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	
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	从样品中随机取出一袋，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

### 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	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 35.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

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 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 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 和 GB 13122 的规定。

### 2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。

型式检验按国家相关规定执行。

H N

QB

## 附录 A



413015S-2022



安阳市大圣豆制品有限公司企业标准

Q/ADD 0001S-2022

# 腐竹、豆油皮及制品

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

安阳市大圣豆制品有限公司 发布

Q/ADD 0001S-2022

## 前 言

本标准由安阳市大圣豆制品有限公司提出。

本标准由安阳市大圣豆制品有限公司起草。

本标准主要起草人：孙振波。

本标准自发布实施日起替代 Q/ADD 0001S-2020（备案号：414935S-2020）。

H N

Q B

# 腐竹、豆油皮及制品

## 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，辅以生活饮用水，加入或不加入花生仁，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、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】、晾晒（或烘干、或冷冻）、包装而成的非即食腐竹、豆油皮及其制品。

根据原料和工艺不同可分为：腐竹、腐竹制品、豆油皮、豆油皮制品、冷冻鲜腐竹及制品、冷冻鲜豆油皮及制品。

## 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 花生仁应符合 GB 19300 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 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.6 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.7 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.8 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.9 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 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	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷
色 泽	具有产品应有的色泽	盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色

Q/ADD 0001S-2022

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味		泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	冷冻鲜腐竹及制品 冷冻鲜豆油皮及制品	
水分, g/100g $\leq$	20.0	30.0	35.0	35.0	—	GB 5009.3
蛋白质, g/100g $\geq$	35.0	25.0	28.0	23.0	10.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.28					GB 5009.12
二氧化硫残留量, g/kg $\leq$	0.2 (仅限于使用低亚硫酸钠、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

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于腐竹、腐竹制品、豆油皮、豆油皮制品）、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q/ADD 0001S-2022

## 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，辅以生活饮用水，加入或不加入花生仁，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种】、注浆、揭皮、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】、晾晒（或烘干、或冷冻）、包装而成的非即食腐竹、豆油皮其制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市大圣豆制品有限公司

Q B

## 编制说明

本标准适用于以腐竹为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食腐竹（分装）。

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》制定本企业标准，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。

滑县大功禾食品有限公司

H N

Q B