



411616S-2026



河南梦之度食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2026

豆制品

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

河南梦之度食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南梦之度食品有限公司提出。

本标准由海南省检验检测研究院食品检验检测中心和河南梦之度食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：赵静、任自彬。

本标准自替代 Q/HMS 0001S-2024（备案号：411067S-2024）。

H N

Q B

豆制品

1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于干/湿制品【腐竹、复合/调和腐竹、豆油皮、复合/调和豆油皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆排】、油炸豆制品【油炸腐竹、油炸豆皮（亦称响铃卷、腐皮卷、腐竹皮卷）、油炸豆油皮、油炸千张（豆腐皮）、脆豆腐、油炸豆结、油片、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸豆腐干、油炸千张结、油炸素鸡】。

干/湿制品是以黄豆、黑豆、青豆中的一种或多种为主要原料，辅以生活饮用水，经选料、浸泡、清洗、制浆（添加或不添加食用玉米淀粉）、煮浆【添加或不添加复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷，加入二氧化硅（加工助剂）、吐温 60 中的一种或几种，加入或不加入纯净水）、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（氯化钙、磷脂、瓜尔胶）】、成型或不成型、分切或不分切、蘸或喷洒【盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种】（或无此工艺）、烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食豆制品。

油炸豆制品是以腐竹、豆皮（又称腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐干、脆豆腐、豆结、豆腐、豆腐串、千张结、素鸡（豆制品）中的单种为主要原料，经分切或不分切、油炸（加入食用植物油）、冷却、包装而成的非即食豆制品。

2 术语和定义

本标准中所涉及产品响铃卷，是以豆皮为主要原料，经油炸加工而成的油炸豆制品，具有马铃薯状，食用时脆如响铃。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 复配豆制品消泡剂、复配抗氧化剂、复配豆制品增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.7 腐竹、豆皮、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐干、脆豆腐、豆结、豆腐、豆腐串、千张结、素鸡（豆制品）应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.2 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	取适量样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，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	

3.3 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
	干制品	湿制品	油炸豆制品	
水分, g/100g	≤ 15.0 (腐竹) 25.0 (豆油皮) 30.0 (其他)	75	—	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 32.0 (腐竹) 25.0 (豆油皮、其他产品)	8 (腐竹) 10 (豆油皮、其他产品)	—	GB 5009.5
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.2 (仅限于使用低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品)	—	—	GB 5009.34
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	—	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.29		GB 5009.12
注 1: 仅适用于使用该食品添加剂的产品;				
注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

3.4 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。

3.5 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。

3.6 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。

4 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。

编制说明

本标准适用于干/湿制品【腐竹、复合/调和腐竹、豆油皮、复合/调和豆油皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆排】、油炸豆制品【油炸腐竹、油炸豆皮（亦称响铃卷、腐皮卷、腐竹皮卷）、油炸豆油皮、油炸千张（豆腐皮）、脆豆腐、油炸豆结、油片、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸豆腐干、油炸千张结、油炸素鸡】。

干/湿制品是以黄豆、黑豆、青豆中的一种或多种为主要原料，辅以生活饮用水，经选料、浸泡、清洗、制浆（添加或不添加食用玉米淀粉）、煮浆【添加或不添加复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷，加入二氧化硅、吐温 60 中的一种或几种，加入或不加入纯净水）、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（氯化钙、磷脂、瓜尔胶）】、成型或不成型、分切或不分切、蘸或喷洒【盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种】（或无此工艺）、烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食豆制品。

油炸豆制品是以腐竹、豆皮（又称腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐干、脆豆腐、豆结、豆腐、豆腐串、千张结、素鸡（豆制品）中的单种为主要原料，经分切或不分切、油炸（加入食用植物油）、冷却、包装而成的非即食豆制品。

各地对豆油皮叫法不甚一致，如：在河南地区，“豆油皮”也称“油皮”、“豆皮”，在四川、陕西、山西、东北、福建等地，“豆油皮”也称“油皮”、“豆腐皮”、“腐皮”、“豆腐衣”。

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。

河南梦之度食品有限公司

QB