



412472S-2026



郑州新农源绿色食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0002S-2026

腐竹、豆油皮（腐皮）

2026-08-25 发布

2026-08-25 实施

郑州新农源绿色食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州新农源绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李旭耀、樊旭东。

本标准替代 Q/ZXS 0002S-2021。

H N
Q B

腐竹、豆油皮（腐皮）

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮（腐皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经挑选、清洗、浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、注浆成型、揭皮、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装而成的非即食腐竹、豆油皮（腐皮）。

根据原辅料不同可分为：腐竹、豆油皮（腐皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆、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。

2.2 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
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
	干制品	湿制品	
水分，g/100g ≤	18.0	60.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	33.0	22.0	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 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

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（不适用于计量称重的预包装食品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经挑选、清洗、浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、注浆成型、揭皮、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装而成的非即食腐竹、豆油皮（腐皮）。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州新农源绿色食品有限公司