



412484 S-2026



许昌豫豆鑫贸易有限公司企业标准

Q/XYDX 0001S-2026

非发酵豆制品

2026-08-26 发布

2026-08-26 实施

许昌豫豆鑫贸易有限公司 发布

前 言

本标准由许昌豫豆鑫贸易有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常亮亮。

本标准替代 Q/XYDX 0001S-2026（备案号 410193S-2026）。

H N
Q B

非发酵豆制品

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种或几种为原料，经清洗、浸泡，加入或不加入食用淀粉、食用盐、山药、枸杞、果蔬粉或汁/浆中的一种或几种，经磨浆（加生活饮用水）、滤浆（或不滤浆）、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、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、水）中的一种或几种】、滤浆（或不滤浆）、喷浆（布浆）、成型、烘干（或不烘干）、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}、切段或切丝（或无此工艺）、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

根据原辅料和形状不同产品分为不同产品：腐竹（干、湿）、豆油皮/丝（干、湿）、复配/风味腐竹（干、湿）、复配/风味豆油皮/丝（干、湿）。

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 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.4 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.5 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.6 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.12 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 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
		干制品		湿制品		
		腐竹	其它产品	腐竹	其它产品	
水分，g/100g	≤	15.0	18.0	60.0	60.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	30.0	20.0	12.0	10.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28				GB 5009.12
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
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 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

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、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。

编制说明

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种或几种为原料，经清洗、浸泡，加入或不加入食用淀粉、食用盐、山药、枸杞、果蔬粉或汁/浆中的一种或几种，经磨浆（加生活饮用水）、滤浆（或不滤浆）、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、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、水）中的一种或几种】、滤浆（或不滤浆）、喷浆（布浆）、成型、烘干（或不烘干）、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}、切段或切丝（或无此工艺）、包装加工而成的非即食非发酵豆制品。

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》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。

许昌豫豆鑫贸易有限公司