



412563S-2026



洛阳燊隆食品有限公司企业标准

Q/LSL 0002S-2026

非发酵豆制品

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

洛阳燊隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳桑隆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘宝松

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。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或多种为主要原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、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、焦亚硫酸钠中的一种或几种]、注浆、挑皮、成型（或打结或卷制）、分切或不分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种}、晾晒（或烘干）、包装而成的非即食非发酵豆制品。

根据原料和工艺不同可分为：大豆（黄豆）腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、玉米淀粉腐竹制品、豆油皮（豆花）、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排。

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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
	大豆（黄豆）腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	其它产品	
水分，g/100g ≤	18.0	35	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	35.0	25.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计),mg/kg ≤	0.28		GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg ≤	0.2		GB 5009.34
a 仅适用于添加该添加剂的产品； *铅的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

以计量方式包装销售的产品，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 生产加工过程的卫生要求

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；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、净含量及允许短缺量（仅适用于预先定量包装的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或多种为主要原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、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、焦亚硫酸钠中的一种或几种]、注浆、挑皮、成型（或打结或卷制）、分切或不分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种}、晾晒（或烘干）、包装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，作为 组织生产、质量控制和监督检查依据。

各地对豆油皮（豆花）有不同叫法，如：豆油皮、油皮、豆腐皮、腐皮、豆腐衣等，叫法不同，但均为同一物质。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳桑隆食品有限公司