



411933S-2018



内黄县华豫豆制品厂企业标准

Q/NHD 0002S-2018

鲜腐竹、豆油皮

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

内黄县华豫豆制品厂 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由内黄县华豫豆制品厂提出并起草。

本标准起草人：张愿平、武现玲。

H N

Q B

鲜腐竹、豆油皮

1 范围

本标准规定了鲜腐竹、豆油皮的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆、花生中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，经精选、浸泡、制浆、煮浆、注浆、起皮、切段、冷冻、包装而成的非即食冷冻鲜腐竹、豆油皮。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 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 花生应符合 GB/T 1532 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		检测方法
性 状	具有产品应有的性状		随机取 100g 样品，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	鲜黄豆腐竹/豆油皮	淡黄色至土黄色	
	鲜黑豆腐竹/豆油皮	暗褐色至黑色	
	鲜青豆腐竹/豆油皮	青绿色至暗绿色	
	鲜杂粮腐竹/豆油皮	土黄色至深褐色	
	鲜扁平腐竹	淡黄色至土黄色	
气、滋味	具有大豆特有的气、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.6
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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

净含量及允许短缺量应符合 JF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆、花生中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，经精选、浸泡、制浆、煮浆、注浆、起皮、切段、冷冻、包装而成的非即食冷冻鲜腐竹、豆油皮。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提供依据。

本标准规定了鲜腐竹、豆油皮的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县华豫豆制品厂

Q B