



410631S-2019



安阳康成食品有限公司企业标准

Q/AKS 0001S-2019

腐竹、豆油皮及制品

2019-03-29 发布

2019-03-29 实施

安阳康成食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由安阳康成食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武利伟。

H N

Q B

腐竹、豆油皮及制品

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮及制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆、花生中的一种或多种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、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】、注浆、揭皮、成型、晾置（或烘干）、蘸（喷洒）或不蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、晾置（或烘干）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。

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 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。。

2.1.5 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 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
	腐竹	豆油皮	
性 状	条状	片状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、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
	大豆（黄豆）腐竹、 黑豆腐竹 青豆腐竹	杂粮腐竹 玉米淀粉腐竹	豆油皮	
水分, g/100g ≤	18.0	20.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	35.0	28.0	28.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g ≥	10.0	10.0	10.0	GB 5009.6
*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

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；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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆、花生中的一种或多种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、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】、注浆、揭皮、成型、晾置（或烘干）、蘸（喷洒）或不蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、晾置（或烘干）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。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”，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》、GB/T 22106《非发酵豆制品》和 DBS41/ 003《食品安全地方标准 豆油皮》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。

本标准规定了腐竹、豆油皮及制品的分类、要求、检验方法、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。

安阳康成食品有限公司

QB