



410969S-2019



汝州市任氏豆制品有限公司企业标准

Q/RRD 0001S-2019

腐竹、豆油皮及制品

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

汝州市任氏豆制品有限公司 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。

本标准由汝州市任氏豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任建军。

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、青豆中的一种或多种为原料，添加或不添加花生，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、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯、复配增稠剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、褐藻酸钠、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉）中的一种或多种】、注浆、揭皮、成型、烘干（或晾置）、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 和 GB 19300 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 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.7 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 规定。

2.1.8 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 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	腐竹及制品	豆油皮及制品	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
	条 状	片 状	
色 泽	具有产品应有的色泽		性状、色泽、杂质，嗅其气味，然

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	后以温开水漱口，品其滋味。
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	杂粮腐竹制品 玉米淀粉腐竹制品	豆油皮 及制品	鲜豆油皮	
水分, g/100g	≤	18.0	20.0	35.0	50.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	33.0	28.0	28.0	10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	10.0	10.0	10.0	6.0	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 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

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

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或多种为原料，添加或不添加花生，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、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯、复配增稠剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、褐藻酸钠、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉）中的一种或多种】、注浆、揭皮、成型、烘干（或晾置）、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”、“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。

汝州市任氏豆制品有限公司

QB