



410859S-2026



滑县军庄凯钰豆制品制品有限公司企业标准

Q/HJKD 0001S-2026

腐竹、豆油皮

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

滑县军庄凯钰豆制品制品有限公司 发布

前 言

本标准由滑县军庄凯钰豆制品有限公司提出并起草。

本标准由中检集团（鹤壁）验证有限公司和滑县军庄凯钰豆制品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：罗琼、李春江。

H N

Q B

腐竹、豆油皮

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【添加或不添加聚二甲基硅氧烷乳液】、揭皮、成型、烘干（或晾置）、包装而成的非即食腐竹、豆油皮。

根据原料及工艺不同，产品分为：腐竹、豆油皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 聚二甲基硅氧烷乳液应符合 GB 30612 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	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，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	
	腐竹	豆油皮		
水分, g/100g	≤	18.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	33.0	28.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.29		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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJ F1070 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 JJ F1070 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；污染物限量应符合 GB 2762 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（不适用于以计量方式销售的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【添加或不添加聚二甲基硅氧烷乳液】、揭皮、成型、烘干（或晾置）、包装而成的非即食腐竹、豆油皮。

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》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。

滑县军庄凯钰豆制品有限公司