



410377S-2018



沁阳市旺都绿色食品有限公司企业标准

Q/QWD 0001S-2018

---

# 腐竹、豆油皮

2018-01-29 发布

2018-01-29 实施

---

沁阳市旺都绿色食品有限公司 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。

本标准由沁阳市旺都绿色食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：都秋平、邓曙光、刘光明。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆、黑豆、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、注浆、挑皮、烘干、检验、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、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	淡黄色至深褐色	
气、滋味	具有产品特有气、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	腐竹	15.0	GB 5009.3
	豆油皮	30.0	
蛋白质, g/100g	腐竹	35.0	GB 5009.5
	豆油皮	28.0	
脂肪, g/100g	腐竹	16.0	GB 5009.6
	豆油皮	10.0	
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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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的要求；农药最大残留限量应符合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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆、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、注浆、挑皮、烘干、检验、包装加工而成的非即食腐竹、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。

沁阳市旺都绿色食品有限公司

H N  
Q B