



410147S-2026



洛阳市鹏霖商贸有限公司企业标准

Q/LPL 0001S-2025

# 豆油皮、腐竹及复配腐竹

2026-01-22 发布

2026-01-22 实施

洛阳市鹏霖商贸有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市鹏霖商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵乐乐。

H N

Q B

# 豆油皮、腐竹及复配腐竹

## 1 范围

本标准规定了豆油皮、腐竹及复配腐竹的分类、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原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入食用玉米淀粉、食用盐，煮浆{加入或不加入低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、硫酸钙、氯化钙、氯化镁、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、复配消泡剂【聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）中的几种组合而成】中的一种或几种}、注浆、揭皮、成型、蘸盐水或不蘸盐水（食用盐加水溶解）、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食豆油皮、腐竹及复配腐竹。

根据原料不同可分为：鲜（湿）腐竹（黄豆腐竹、青豆腐竹、黑豆腐竹）、鲜（湿）复配腐竹、干腐竹（黄豆腐竹、青豆腐竹、黑豆腐竹）、干复配腐竹、干豆油皮、鲜豆油皮。

## 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.7 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

2.1.8 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。

2.1.9 亚硫酸氢钠应符合 GB 25590 的规定。

2.1.10 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.11 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.12 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.16 复配消泡剂应符合 GB 26687 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
	干腐竹、干豆油皮	干复配腐竹	鲜（湿）腐竹、鲜豆油皮	鲜（湿）复配腐竹	
水分, g/100g	≤	20.0		65.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	36.0	25.0	15.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25			GB 5009.12
脂肪, g/100g	≥	10.0	8.0	-	GB 5009.6
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2			GB 5009.34

注:\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a. 仅限于添加亚硫酸盐或焦亚硫酸盐的产品。

### 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；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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 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原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入食用玉米淀粉、食用盐，煮浆{加入或不加入低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、硫酸钙、氯化钙、氯化镁、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、复配消泡剂【聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）中的几种组合而成】中的一种或几种}、注浆、揭皮、成型、蘸盐水或不蘸盐水（食用盐加水溶解）、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食豆油皮、腐竹及复配腐竹。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市鹏霖商贸有限公司