



410158S-2026



许昌臻工坊食品科技有限公司企业标准

Q/XZGF 0001S-2026

# 非发酵豆制品

2026-01-23 发布

2026-01-23 实施

许昌臻工坊食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌臻工坊食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯重辉。

H N

Q B

# 非发酵豆制品

## 1 范围

本标准规定了非发酵豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于非发酵豆制品，根据产品不同可分为：腐竹（生产）、豆油皮（生产）、腐竹（分装）。

腐竹（生产）、豆油皮（生产）是以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、浸泡、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、硫酸钙、复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、司盘60、司盘80、吐温20、吐温40、吐温60、吐温80中的几种，含或者不含二氧化硅（加工助剂）】、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠，含氯化钙、聚丙烯酸钠、柠檬酸、单、双甘油脂肪酸酯、食用盐中的一种或几种）、复配豆制品抗氧化剂（焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种）中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、烘干、喷洒（蘸）或不喷洒（不蘸）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、分切或不分切、烘干（或晾置）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮。

腐竹（分装）是以腐竹为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食腐竹（分装）。

## 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 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.4 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.8 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.9 复配豆制品消泡剂、复配增稠剂、复配豆制品抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.12 腐竹应符合 GB 2712 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，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，
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	嗅其气味，然后以温开水漱口，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	
	腐竹	豆油皮		
蛋白质, g/100g	≥	38	28	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	16	—	GB 5009.6
水分, g/100g	≤	18	25	GB 5009.3
*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 JJF 1070 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 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

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、蛋白质、脂肪、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于非发酵豆制品，根据产品不同可分为：腐竹（生产）、豆油皮（生产）、腐竹（分装）。

腐竹（生产）、豆油皮（生产）是以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、浸泡、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、硫酸钙、复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、司盘60、司盘80、吐温20、吐温40、吐温60、吐温80中的几种，含或者不含二氧化硅（加工助剂）】、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠，含氯化钙、聚丙烯酸钠、柠檬酸、单、双甘油脂肪酸酯、食用盐中的一种或几种）、复配豆制品抗氧化剂（焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种）中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、烘干、喷洒（蘸）或不喷洒（不蘸）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、分切或不分切、烘干（或晾置）、包装加工而成的非即食腐竹、豆油皮。

腐竹（分装）是以腐竹为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食腐竹（分装）。

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》制定本企业标准，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。

许昌臻工坊食品科技有限公司

QB