



410268S-2026



汝南县新旺食品有限公司企业标准

Q/RXS 0001S-2026

豆皮

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

汝南县新旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝南县新旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高慧、张玉晶、梁媛飞。

H N

Q B

豆皮

1 范围

本标准规定了豆皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱油过的(黄豆粉、黑豆粉中的一种或两种)、生活饮用水为原料,添加或不添加食用盐,经搅拌调粉、挤压成型、剪切、穿串、烘干、包装而成的非即食豆皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆粉、黑豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	从样品中取出适量,置于一洁净的白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,将样品熟制后,以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味,无酸败、霉味等异味	
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
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
*食用盐(以氯化钠计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 仅限添加食用盐的产品检验。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以脱油过的(黄豆粉、黑豆粉中的一种或两种)、生活饮用水为原料，添加或不添加食用盐，经搅拌调粉、挤压成型、剪切、穿串、烘干、包装而成的非即食豆皮。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝南县新旺食品有限公司

H N

Q B