



410309S-2026



鲁山县怡乐食品有限公司企业标准

Q/LYL 0001S-2026

腐竹、豆油皮及制品

2026-02-04 发布

2026-02-04 实施

鲁山县怡乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县怡乐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海博、袁冬霞、郭红林。

H N

Q B

腐竹、豆油皮及制品

1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆、滤浆、加入或不加入食用淀粉、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、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）、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（或晾置）、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、切段或不切段、烘干（或晾置）、包装而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。

根据原辅料不同，产品分为：腐竹、调和腐竹、豆油皮、调和豆油皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大豆（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。

2.1.8食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9食用酒精应符合 GB 31640 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，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	调和腐竹	豆油皮、 调和豆油皮		
水分, g/100g	≤	18.0	25.0	25.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	35	25.0	25.0	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。

编制说明

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆、滤浆、加入或不加入食用淀粉、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、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）、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（或晾置）、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、切段或不切段、烘干（或晾置）、包装而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。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。

鲁山县怡乐食品有限公司

QB