

**T/**

**团 体 标 准**

T/CNFIA ××××—××××

# 腐竹（腐皮、豆杆）及其制品

soymilk film and its products

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（征求意见稿）

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国食品工业协会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及到专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会豆制品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 腐竹（腐皮、豆杆）及其制品

## 1 范围

本文件规定了腐竹、腐皮、豆杆及其制品的分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、贮存、运输。

本文件适用于腐竹、腐皮、豆杆及其制品的生产和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 1352 大豆
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

腐竹

T/CNFIA XXXX—XXXX

以大豆为原料，经制浆后，在煮沸的豆浆降温过程中，豆浆表面形成薄膜，挑起竹枝条状成型后，经干燥或不干燥，形成的条状产品。

### 3.2

#### 调制腐竹

以大豆为主要原料，添加其他食品原料，经制浆后，在煮沸的豆浆降温过程中，豆浆表面形成薄膜，挑起竹枝条状成型后，经干燥或不干燥，形成的条状产品。

### 3.3

#### 腐竹制品

以腐竹和/或调制腐竹为主要原料，经相关工艺加工制成的食品。

### 3.4

#### 腐皮

#### 油皮

#### 豆油皮

#### 豆皮

#### 豆腐皮

#### 豆腐衣

仅以大豆为主要原料，经制浆后，在煮沸的豆浆降温过程中，豆浆表面形成薄膜，挑起皮状成型后，经干燥或不干燥，形成的薄膜状产品。

### 3.5

#### 调制腐皮

以大豆为主要原料，添加其他食品原料，经制浆后，在煮沸的豆浆降温过程中，豆浆表面形成薄膜，挑起皮状成型后，经干燥或不干燥，形成的薄膜状产品

### 3.6

#### 腐皮制品

以腐皮和/或调制腐皮为主要原料，经相关工艺加工制成的食品。

### 3.7

#### 豆杆

#### 豆笋

#### 豆棍

#### 豆筋

#### 豆棒

仅以大豆为主要原料，经制浆后，在煮沸的豆浆降温过程中，豆浆表面形成薄膜，挑起裹杆成型，烘干后，形成的空心圆柱状产品。

### 3.8

## 调制豆杆

以大豆为主要原料，添加其他食品原料，经制浆后，在煮沸的豆浆降温过程中，豆浆表面形成薄膜，挑起裹杆成型，烘干后，形成的空心圆柱状产品。

### 3.9

#### 豆杆制品

以豆杆和/或调制豆杆为主要原料，经相关工艺加工制成的食品。

## 4 分类

### 4.1 腐竹

#### 4.1.1 腐竹

- a) 干腐竹
- b) 鲜腐竹

#### 4.1.2 调制腐竹

- a) 调制干腐竹
- b) 调制湿腐竹

#### 4.1.3 腐竹制品

### 4.2 腐皮

#### 4.2.1 腐皮

- a) 干腐皮
- b) 鲜腐皮

#### 4.2.2 调制腐皮

- a) 调制干腐皮
- b) 调制湿腐皮

#### 4.2.3 腐皮制品

### 4.3 豆杆

- a) 豆杆
- b) 湿豆杆
- c) 调制豆杆
- d) 调制湿豆杆
- e) 豆杆制品

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料

5.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。

5.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

## 5.2 感官要求

感官要求应符合表1、表2、表3的相关规定。

表1 腐竹及其制品感官要求

项目	要求						
	腐竹				调制腐竹		腐竹制品
	干腐竹			鲜腐竹	调制干腐竹	调制湿腐竹	
	特级	一级	二级				
色泽	色泽金黄/赭石黑/青绿，油亮	色泽金黄/赭石黑/青绿	色泽淡黄/灰黑/浅青绿	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物

表2 腐皮及其制品感官要求

项目	要求						
	腐皮				调制腐皮		腐皮制品
	干腐皮			鲜腐皮	调制干腐皮	调制湿腐皮	
	特级	一级	二级				
色泽	色泽金黄/赭石黑/青绿，有光泽	色泽金黄/赭石黑/青绿	色泽淡黄/灰黑/浅青绿	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
状态	具有产品应有的状	具有产品应有的状	具有产品应有的状	具有产品应有的状	具有产品应有的状	具有产品应有的状	具有产品应有的状

	态,无正常视力可见的外来异物	态,无正常视力可见的外来异物	态,无正常视力可见的外来异物	态,无正常视力可见的外来异物	态,无正常视力可见的外来异物	态,无正常视力可见的外来异物	态,无正常视力可见的外来异物
--	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

表3 豆杆及其制品感官要求

项目	要求				
	豆杆	湿豆杆	调制豆杆	调制湿豆杆	豆杆制品
色泽	色泽黄/赭石黑/青绿,油润光亮	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	具有产品应有的滋味和气味,无异味
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态,无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态,无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态,无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态,无正常视力可见的外来异物

## 5.3 理化指标

理化指标应符合表4、表5、表6的相关规定。

表4 腐竹及其制品理化指标

项目	要求						
	腐竹				调制腐竹		腐竹制品
	干腐竹			鲜腐竹	调制干腐竹	调制湿腐竹	
	特级	一级	二级				
蛋白质/(g/100g)	≥45	≥40	≥35	≥20	≥33	≥15	-
水分/(g/100g)	≤12.0	≤12.0	≤13.0	≤60.0	≤13.0	≤60.0	-

表5 腐皮及其制品理化指标

项目	要求						
	腐皮				调制腐皮		腐皮制品
	干腐皮			鲜腐皮	调制干腐皮	调制湿腐皮	
	特级	一级	二级				
蛋白质/(g/100g)	≥43	≥38	≥33	≥20	≥30	≥15	-
水分/(g/100g)	≤20.0	≤20.0	≤20.0	≤60.0	≤20.0	≤60.0	-

表6 豆杆及其制品理化指标

项目	要求				
	豆杆	湿豆杆	调制豆杆	调制湿豆杆	豆杆制品
蛋白质/ (g/100g)	≥35	≥20	≥33	≥15	-
水分/ (g/100g)	≤13.0	≤60.0	≤13.0	≤60.0	-

#### 5.4 微生物限量

5.4.1 预包装的即食腐竹、腐皮、豆杆及其制品的致病菌限量应符合 GB 29921 的相关规定，散装的即食腐竹、腐皮、豆杆及其制品的致病菌限量应符合 GB 31607 的相关规定。

5.4.2 大肠菌群限量应符合 GB 2712 的规定。

5.4.3 即食鲜腐竹、即食调制湿腐竹、即食鲜腐皮、即食调制湿腐皮、即食湿豆杆、即食调制湿豆杆的微生物还应符合表 3 的规定。

表7 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				
<sup>b</sup> 不适用于添加了菌种、发酵类配料的产品。				

#### 5.5 污染物限量和真菌毒素限量

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的相关规定。

5.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的相关规定。

#### 5.6 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的相关规定，营养强化剂应符合 GB 14880 的相关规定，食品添加剂、营养强化剂的质量应符合相应的食品安全国家标准的要求。

#### 5.7 净含量

按 JJF 1070 的相关规定执行。

#### 5.8 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的相关规定。



## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

按GB 2712规定的方法检验。

### 6.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

### 6.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 6.4 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批与抽样

7.1.1 同生产日期和同一批产品为一组批。

7.1.2 每组批随机抽取样品，数量应满足检验和复检的要求。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 出厂检验项目包括感官要求、净含量（散装食品除外）、菌落总数及大肠菌群（限即食鲜腐竹、即食调制湿腐竹、即食鲜腐皮、即食调制湿腐皮、即食湿豆杆、即食调制湿豆杆）。

7.2.2 产品出厂应进行检验，检验合格方可出厂。

### 7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每6个月进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

7.3.2 型式检验项目应包括5.2~5.7规定的项目。

### 7.4 判定

检验结果不符合文件要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本文件要求则判定为合格；如复检仍不符合文件要求，则该批产品判定为不合格。

## 8 包装、标签、贮存和运输

### 8.1 包装

8.1.1 包装材料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定的要求。

8.1.2 包装应完整，封口严密，无破损。

8.1.3 产品销售包装应符合 GB 23350 的有关规定。

## 8.2 标签

8.2.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

8.2.2 产品属性名称应标识 3.1~4.3 规定的名称。

8.2.3 即食、非即食产品应标注“即食”、“非即食”或注明食用方法。

## 8.3 贮存

需冷藏产品应存放在 0℃~10℃ 库房内。需冷冻产品应存放在≤-18℃的冷库。常温产品需贮存于通风、阴凉、干燥环境中。不应与有毒、有污染及有异味的物品混储。

## 8.4 运输

8.4.1 产品需冷链运输的应按照 GB 31605 的规定执行。

8.4.2 运输设备应清洁卫生，不应与有毒、有污染及有异味的物品混运。

---