

《腐竹（腐皮、豆杆）及其制品》编制说明

一、工作简况

1. 任务来源

根据行业发展和企业要求，中国食品工业协会豆制品专业委员会提出申请制定团体标准《腐竹》，该标准由中国食品工业协会归口，祖名豆制品股份有限公司为第一起草单位。

2. 项目名称调整

煮沸后的豆浆，在保持一定温度下，表面接触空气部分冷却后形成的薄膜，将薄膜挑起后成型（竹条状、皮膜状、杆状），经烘干或摊凉形成腐竹、腐皮、豆杆。国际贸易中把腐竹、腐皮、豆杆统称为 soymilk film 或者 yuba, 在日本把腐竹、腐皮、豆杆统称为ゆば；行业传统习惯上，把经豆浆加热表面形成的薄膜揭起后成型的产品如腐竹、腐皮、豆杆等及其制品统称为腐竹类产品。市场上以竹条状的腐竹产品最为常见，薄膜状的腐皮次之，杆状的豆杆等其他以地方特色产品出现；制品类（比如响铃卷、炸腐皮/竹等）是腐竹、腐皮进一步加工的创新产品。因此申请该产品团体标准立项时，仅考虑了行业传统习惯叫法和国际贸易上的应用，将团体标准名称申请为《腐竹》。现考虑到标准名称与目前其他行业相关标准协调一致，严谨标准工作，避免行业内外及消费者对名称产生歧义而造成不必要的困扰，同时考虑标准在国际贸易中的应用，将立项的团体标准《腐竹》更名为《腐竹（腐皮、豆杆）及其制品》，英文为 soymilk film and its products。

3. 目的意义

腐竹、腐皮、豆杆浓缩了大豆的精华，营养丰富，倍受人们喜爱，尤其是素食主义者补充蛋白质的佳品。随着餐饮业的不断繁荣，带动了腐竹、腐皮、豆干销量上升，同时，腐竹、腐皮、豆杆还作为一种原料进行深加工开发和创新。近年来，腐竹、腐皮、豆杆的消费量呈现连年增长趋势。《腐竹（腐皮、豆杆）及其制品》团体标准，可以完善标准体系的空缺，同时在食品安全的基础上推进产品质量的提升，指引市场朝着规范有序的方向，促进行业健康可持续发展，为消费者提供更高品质的产品。

4. 协作单位

杭州豆制食品有限公司、河南省向上食品有限公司、山东万得福生物科技有限公司、山东宏阳豆府机械设备有限公司、重庆市天润食品开发有限公司、榆树市榆乡豆制品有限公司、辽宁李传芳黑豆食品有限公司、中国食品工业协会豆制品专业委员会。

5. 主要工作过程

2023年1月-3月，查询、收集、研究国内外有关腐竹、腐皮、豆杆及其制品的信息资料，研究腐竹、腐皮、豆杆及其制品的质量状况，对质量相关数据进行收集、研究、分析。

2023年3月，正式申请立项。

2023年9月-11月，计划下达后，组建标准起草工作小组，确定总体工作方案；起草组广泛进行课题调研，查阅、收集并整理了腐竹、腐皮、豆杆及其制品相关的国内外资料；起草组通过从线下实体店和线上网店等多渠道查询了多种腐竹、腐皮、豆杆及其制品产品，并购买了具有代表性意义的样品进行重要理化指标测定，为标准制定提供了重要的参考。

2023年11月-12月，起草组对实验数据进行处理、分析、总结和归纳，结合实验结果、专家和企业意见及相关文献资料，编写完成了标准草稿。

2023年12月21日，起草组组织召开了线上讨论会。祖名豆制品股份有限公司、渤海大学、东北农业大学、杭州豆制食品有限公司、河南省向上食品有限公司、龙王致新（北京）科技有限公司、山东万得福生物科技有限公司、山东宏阳豆府机械设备有限公司、山东誉亚大豆机械制造有限公司、百川生物科技股份有限公司、葫芦岛虹豆香豆制品有限公司、山东禹王生态食业有限公司、重庆市天润食品开发有限公司、秦皇岛金海食品工业有限公司、锦州喜民食品有限公司、豆制品加工与安全控制湖南省重点实验室、榆树市榆乡豆制品有限公司、深圳市汇林大豆技术有限公司等近20家企业(单位)的20多位专家或技术标准负责人，围绕标准草稿，对标准文本中的分类、定义、理化指标设定以及对标准对未来产业发展的影响等进行了广泛的探讨，并对标准下一阶段的工作形成了初步意见。针对讨论会上提出的主要问题与意见，会后收集了相关企业（单位）的检验数据与建议。

2023年12月-2024年1月，起草组结合讨论会专家意见和企业提供的检测

数据，进一步修改完善标准文本，并形成标准讨论稿。

2023年1月-3月，起草组向豆制品标准化工作组各成员及行业内相关企业定向征求意见，起草组结合豆制品标准化工作组成员及行业内相关企业反馈意见，对标准讨论稿进行了修改，并形成了征求意见稿及编制说明。

二、标准编制原则

遵循开放、透明、公平的原则，在科学技术研究成果和社会实践经验总结的基础上，深入调查分析，进行实验、论证，切实做到科学有效、技术指标先进。

三、确定标准主要内容依据

本标准为首次制定，标准中确定的主要内容依据，具体如下：

1. 术语和定义

根据《大豆食品工业术语》(SB/T 10686-2012)中腐竹、腐皮产品的定义，综合全国各地腐竹、腐皮、豆杆及其制品产品特点并结合我国企业生产腐竹、腐皮、豆杆及其制品的具体现状，对腐竹、调制腐竹、腐皮、调制腐皮、豆杆及其制品分别进行了定义。

2. 分类

根据挑起后的不同处理方式分为腐竹、腐皮、豆杆，《大豆食品分类》(SB/T 10687-2012)，中将腐竹类产品分为腐竹、腐皮两类，本标准将豆杆单独列为一类。调研发现，目前为了丰富腐竹类产品的种类，一些非大豆原料的其他食品成分，比如淀粉，也逐渐添加大腐竹类产品中。另外，随着市场的发展，一些腐竹类制品新产品不断被创新开发，如油炸腐竹、油炸腐皮、响铃卷等也越来越受市场的欢迎，并占有一定的市场份额。因此，本标准二级分类中将腐竹分为腐竹、调制腐竹、腐竹制品；将腐皮分为腐皮、调制腐皮、腐皮制品；将豆杆分为豆杆、调制豆杆、豆杆制品。随着食品行业保鲜技术的层出不穷，不烘干的腐竹类产品大量涌现。揭起的豆浆薄膜，使用的一定的保鲜技术，比如鲜油皮喷洒5%食用酒精（含量95%）可常温保鲜，或使用特定的速冻装置对鲜腐竹进行速冻，均可保持原有的口感、风味、营养和鲜度。考虑到以上市场需求，根据含水量不同，将产品又进行了干鲜（湿），并设定了相应的指标。

3. 分级

对豆浆进行热处理时，豆浆中的蛋白质发生变性，其分子结构发生变化，疏水性基团转移到分子外部，亲水性基团转移到分子内部。同时豆浆表面的水分子不断增发，表层蛋白质浓度不断增大，蛋白质分子之间不断碰撞，碰撞过程中，蛋白质分子间在疏水键、离子键、二硫键等作用力下发生聚合，形成稳定的空间网状结构，然后豆浆中的油体、可溶性蛋白和糖分被包埋在网格结构的空腔中。这个过程反复进行，豆浆膜渐渐变厚，达到适当的厚度时揭起。膜揭起后，下一层膜又会形成，再将其揭出，随着揭出次数增多，浆液的状态和理化指标会出现相应的变化，揭出膜的质量品质会有所下降。另外，原料大豆不同，对应的产品品质也有差别。基于生产工艺特点及原料品质差异，本标准将干腐竹、干腐皮作了三个等级划分。

4. 技术要求

(1) 理化指标

根据原料大豆的主要成分、腐竹、腐皮、豆杆成膜原理及工艺特性，结合企业实际生产提供的基础数据，参考相关国家标准、地方标准、团体标准、企业标准，本标准限定了蛋白质的质量指标。水分会直接影响食品感官性状和保存期的长短，过高则有利于细菌的生长繁殖，易使食品发生腐败变质。对于干腐竹/干腐皮/豆杆来说，水分过低产品易碎，因此，测定腐竹、腐皮、豆杆及其制品产品中的水分含量，对控制水分、保证食品质量、提高稳定性具有重要意义，本标准设定了水分的指标。

1) 腐竹及其制品理化指标

特级干腐竹蛋白质设定 ≥ 45.0 (g/100g)，在整理的相关标准中，蛋白质 ≥ 45.0 (g/100g) 的干腐竹，相对应的水分设定中，水分 $\leq 9.0\sim 12.0$ (g/100g)；在采集的数据中，蛋白质 ≥ 45.0 (g/100g) 的干腐竹，相对应的水分设定中，水分最高 11.5 (g/100g)。本标准将特级干腐竹的水分设定为 ≤ 12.0 (g/100g)。

一级干腐竹蛋白质设定 ≥ 40.0 (g/100g)，在整理的相关标准中，蛋白质在 40.0~45.0 (不含) (g/100g) 的干腐竹，相对应的水分设定中，水分 $\leq 9.0\sim 12.0$ (g/100g)；在采集的数据中，蛋白质在 40.0~45.0 (不含) (g/100g) 的干腐竹，相对应的水分中，水分最高 11.5 (g/100g)。本标准将一级干腐竹的水分设定为 ≤ 12.0 (g/100g)。

二级干腐竹蛋白质设定 ≥ 35.0 (g/100g), 在整理的相关标准中, 蛋白质在 35.0~40.0 (不含) (g/100g) 的干腐竹, 相对应的水分设定中, 水分 $\leq 12.0\sim 18.0$ (g/100g); 在采集的数据中, 蛋白质在 35.0~40.0 (不含) (g/100g) 的干腐竹, 相对应的水分中, 水分最高 12.5 (g/100g)。考虑到腐竹水分含量高, 易变质, 本标准二级干腐竹的水分设定 ≤ 13.0 (g/100g)。

在整理的相关标准中, 鲜腐竹蛋白质 $\geq 10.0\sim 20.0$ (g/100g), 平均 ≥ 16.5 (g/100g), 相对应的水分设定中, 水分 $\leq 20.0\sim 70.0$ (g/100g), 平均 ≤ 51.2 (g/100g); 在采集的数据中, 蛋白质最高 31.3 (g/100g), 最低 20.1 (g/100g), 平均 24.6 (g/100g), 相对应的水分中, 水分最高 61.7 (g/100g), 最低 38 (g/100g), 平均 52.3 (g/100g)。本标准将鲜腐竹设定为, 蛋白质 ≥ 20 (g/100g), 水分 ≤ 60.0 (g/100g)。

目前市场上有腐竹产品添加淀粉等其他食品原料, 考虑到既要提高产品质量又鼓励企业创新, 本标准将调制干腐竹的理化指标设定为, 蛋白质 ≥ 33.0 (g/100g), 水分 ≤ 13.0 (g/100g); 在整理的相关标准中, 调制湿腐竹蛋白质 $\geq 15.0\sim 18.0$ (g/100g), 平均 ≥ 15.8 (g/100g), 相对应的水分设定中, 水分 $\leq 50.0\sim 70.0$ (g/100g), 平均 ≤ 60.0 (g/100g), 本标准将调制湿腐竹设定为, 蛋白质 ≥ 15.0 (g/100g), 水分 ≤ 60.0 (g/100g)。

目前市场上, 将腐竹作为一种原料进行深加工, 出现了各种各样的以腐竹产品为主要原料的腐竹制品, 这些产品加工工艺各异, 为了给予企业更多的创新空间, 给予产品更大的包容性, 标准中未对腐竹制品进行指标限定。

2) 腐皮及其制品理化指标

特级干腐皮蛋白质设定 ≥ 43.0 (g/100g), 在整理的相关标准中, 蛋白质 ≥ 43.0 (g/100g) 的干腐皮, 相对应的水分设定中, 水分 $\leq 10.0\sim 20.0$ (g/100g); 在采集的数据中, 蛋白质 ≥ 43.0 (g/100g) 的干腐皮, 相对应的水分中, 水分最高 24.8 (g/100g), 最低 15.9 (g/100g), 平均 19.7 (g/100g)。本标准将特级干腐皮的水分设定为 ≤ 20.0 (g/100g)。

一级干腐皮蛋白质设定 ≥ 38.0 (g/100g), 在整理的相关标准中, 蛋白质在 38.0~43.0 (不含) (g/100g) 的干腐皮, 相对应的水分设定中, 水分 $\leq 10.0\sim 12.5$ (g/100g); 在采集的数据中, 蛋白质在 38.0~43.0 (不含) (g/100g) 的

干腐皮，水分最高 24.3 (g/100g)，最低 18.3 (g/100g)，平均 21.0 (g/100g)。本标准将一级干腐皮的水分设定为 ≤ 20.0 (g/100g)。

二级干腐皮蛋白质设定 ≥ 33.0 (g/100g)，在整理的相关标准中，蛋白质在 33.0~38.0 (不含) (g/100g) 的干腐皮，相对应的水分设定中，水分 $\leq 13.0\sim 15.0$ (g/100g)；在采集的数据中，蛋白质在 33.0~38.0 (不含) (g/100g) 的干腐皮，相对应的水分中，水分为 23.4 (g/100g)。考虑到腐皮水分含量高，易变质，本标准二级干腐皮的水分设定 ≤ 20.0 (g/100g)。

在调研中发现，还有一部分腐皮介于干腐皮和湿腐皮之间的半干腐皮，本标准将其归入到了鲜腐皮中。在整理的相关标准中，鲜腐皮蛋白质 $\geq 20.0\sim 30.0$ (g/100g)，平均 ≥ 24.6 (g/100g)，相对应的水分设定中，水分 $\leq 18.0\sim 60.0$ (g/100g)，平均 ≤ 35.2 (g/100g)；在采集的数据中，蛋白质最高 30.6 (g/100g)，最低 24.2 (g/100g)，平均 29.0 (g/100g)，相对应的水分中，水分最高 55.5 (g/100g)，最低 38.8 (g/100g)，平均 42.7 (g/100g)。本标准将鲜腐皮设定为，蛋白质 ≥ 20.0 (g/100g)，水分 ≤ 60.0 (g/100g)。

目前市场上有腐皮产品添加淀粉等其他食品原料，考虑到既要提高产品质量又鼓励企业创新，本标准将调制干腐皮的理化指标设定为，蛋白质 ≥ 30.0 (g/100g)，水分 ≤ 20.0 (g/100g)；调制湿腐皮可参考的数据较少，只有一组，且与本标准设定的调制湿腐竹指标一致，本标准将调制湿腐皮设定为，蛋白质 ≥ 15.0 (g/100g)，水分 ≤ 60.0 (g/100g)。

目前市场上，将腐皮作为一种原料进行深加工，出现了各种各样的以腐皮产品为主要原料的腐皮制品，这些产品加工工艺各异，为了给予企业更多的创新空间，给予产品更大的包容性，标准中未对腐皮制品进行指标限定。

3) 豆杆及其制品理化指标

豆杆也是从豆浆表面挑起的薄膜，裹成棒状，其成膜原理与腐竹、腐皮相同，其形状更接近于腐竹，本标准参考腐竹的指标、隆昌豆干团标、河南振宇腐竹企标及采集的四川郝友来监测数据，设定各项指标分别为，豆杆：蛋白质 ≥ 35.0 (g/100g)，水分 ≤ 13.0 (g/100g)；湿豆杆：蛋白质 ≥ 20.0 (g/100g)，水分 ≤ 60.0 (g/100g)；调制豆杆：蛋白质 ≥ 33.0 (g/100g)，水分 ≤ 15.0 (g/100g)；调制湿豆杆：蛋白质 ≥ 15.0 (g/100g)，水分 ≤ 60.0 (g/100g)。

(2) 微生物限量

预包装的即食腐竹、腐皮、豆杆及其制品的致病菌限量直接引用《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921) 中即食豆制品的规定；散装的即食腐竹、腐皮、豆杆及其制品的致病菌限量直接引用 GB 31607 的相关规定；大肠菌群限量直接引用《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712) 中即食豆制品中的微生物的规定。为了提高企业生产过程的卫生要求，保障腐竹、腐皮、豆杆及其制品的产品质量，本标准还对 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的菌落总数做了如下表的规定。

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 不适用于添加了菌种、发酵类配料的产品。					

注：项目指标限定，主要基于四方面的考量：一、根据企业目前的生产现状和提供的基础数据。二、考虑到菌落总数高低对于生产过程的卫生控制有一定作用，但是菌落总数不是越低越好，如果为了控制菌落总数而采取过度灭菌方式，会导致损失产品中很多有效的活性物质而得不偿失。所以菌落总数的值在平衡营养和卫生的基础上进行了科学设定。三、参考了《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016) 中对菌落总数的限定。四、菌落总数不适用于添加了菌种、发酵类配料的产品。

四、主要试验（或验证）情况

1. 查阅、收集并整理了腐竹、腐皮、豆杆及其制品相关的标准，采集到腐竹、腐皮、豆杆及其制品数据 120 余组，整理的腐竹产品相关标准信息如下表所示：

标准名称	颁发部门
《非发酵豆制品》(GB/T 22106-2008)	国家质量监督检验检疫总局
《地理标志产品 高安腐竹》(DB36/T 531-2017)	江西省质量技术监督局
《地理标志产品 托洞腐竹》(DB4453/T 01-2023)	云浮市市场监督管理局
《地理标志产品 许昌腐竹》(DB41/T 649-2017)	河南省质量技术监督局

《豆腐类、腐竹质量安全要求》(DB45/320-2006)	广西壮族自治区质量技术监督局
《社坡腐竹》(T/GXAS 376-2022)	广西标准化协会
《地理标志产品 桂林腐竹》(T/GXAS 258-2021)	广西标准化协会
《井冈山腐竹》(T/JALNCP 2401-2023)	吉安市绿色农产品促进会
《腐竹》(T/CNLIC 0050-2022)	中国轻工业联合会
《腐竹、豆油皮及制品》(Q/NQD 0001 S-2019)	内黄县齐腾豆制品厂
《腐竹》(Q/HDD 0001 S-2019)	河南豆师傅豆制品有限公司
《腐竹》(Q/GTYX 0002 S-2020)	古田县益兴食品有限公司
《腐竹》(Q/GTSJ 0004 S-2019)	古田县上吉贸易有限公司
《腐竹》(Q/FDJH 0001 S-2019)	福建大金湖游浆豆制品有限公司
《即食腐竹》(Q/CTWL 0001 S-2019)	长汀县卫龙食品有限公司
《客家原浆腐竹》(Q/FJLW 0001 S-2020)	福建省隆旺农业科技有限公司
《鲜腐竹(皮)》(Q/FJLG 0001 S-2020)	福建兰桂食品有限公司
《腐竹(皮)》(Q/SASP 0001 S-2019)	福建圣安食品有限公司
《腐竹》(Q/YAFT 0001 S-2019)	永安市福田食品有限公司
《腐竹》(Q/GTWH 0010 S-2019)	福建省古田县武豪食品有限公司
《腐竹》(Q/HJD 0001 S-2020)	河南金凤凰豆制品有限公司
《腐竹腐皮及制品》(Q/JMS 0001 S-2021)	焦作铭硕呈食品有限公司
《腐竹》(Q/NSDZ 0018 S-2020)	宁夏山豆子杂粮绿色食品科技开发有限公司
《腐竹及其制品》(Q/NRD 0001 S-2021)	南召县润丰豆制品有限公司
《半干腐竹(皮)》(Q/FBFL 0004 S-2021)	百福乐(福建)食品科技集团有限公司
《腐竹、豆油皮及其制品》(Q/HJS 0001 S-2022)	河南佳格食品有限公司
《腐竹、豆油皮及其制品》(Q/PSS 0001 S-2023)	平顶山市盛泰食品有限公司
《腐竹、豆油皮及制品》(Q/XTN 0001 S-2023)	许昌天恩食品有限责任公司
《冷冻腐竹》(Q/HEM 0001 S-2021)	江西高安市惠而美食品有限公司
《腐竹及其制品(非发酵性豆制品)》(Q/HNZY 0003 S-2022)	河南振宇食品有限公司
《腐竹及其制品》(Q/SHS 0001 S-2023)	三门峡鸿淼食品有限公司
《腐竹、豆油皮及制品》(Q/HYS 0001 S-2023)	河南益佳益豆制品有限公司

《素食品（腐竹制品）》（Q/HTSP 0001 S-2022）	鸿图食品（惠州）有限公司
《腐竹及制品》（Q/JYH 0001 S-2023）	济源宇华食品有限公司
《腐竹、豆油皮及制品》（Q/RDDJ 0002 S-2023）	汝州豆豆筋食品有限公司
《腐竹及其制品》（Q/LLDS 0001 S-2023）	洛阳龙泉豆丰实业有限公司
《腐竹、豆油皮及制品》（Q/XWD 0001 S-2022）	许昌威起豆制品有限公司
《非发酵豆制品》（Q/HRH 0002S-2022）	河北润禾食品有限公司
《地理标志证明商标 清流豆腐皮（原浆腐竹）》 （T/QSDY 002-2021）	清流县嵩溪豆腐皮营销协会
《清流嵩溪豆腐皮（原浆腐竹）》（T/QSDY 001-2020）	清流县嵩溪豆腐皮营销协会
《江西绿色生态 腐皮》（T/JGE 0044-2023）	江西绿色生态品牌建设促进会
《井冈山豆腐皮》（T/JALNCP 4701-2023）	吉安市绿色农产品促进会
《地理标志产品 石屏豆腐皮》（DB53/T 490-2013）	云南省质量技术监督局
《鲜油豆皮》（T/HEBQIA 164-2023）	河北省质量信息协会
《油炸豆腐皮》（Q/DFSP 0001 S-2019）	龙海市多丰食品有限公司
《豆腐皮》（Q/YAWT 0001 S-2020）	永安为天食品有限公司
《豆腐皮》（Q/NHJH 0001 S-2019）	福建省宁化县锦豪食品有限公司
《油炸豆腐皮（卷）》（Q/ZHSP 0001 S-2019）	福建省真好食品有限公司
《油炸豆腐皮》（Q/FDBN 0002 S-2019）	福建迪贝尼食品有限公司闽侯分公司
《长汀豆腐皮》（Q/LYTY 0001 S-2019）	龙岩市田园食品有限公司
《油炸豆腐皮（卷）》（Q/MDLF 0001 S-2019）	福建莆田卖豆郎食品有限公司
《腐皮卷》（Q/FJLG 0002 S-2020）	福建兰桂食品有限公司
《鑫牌豆腐皮》（Q/QLSX 0001 S-2019）	清流县嵩溪镇鑫牌豆腐皮厂
《非发酵豆制品（腐皮）》（Q/LDJX 0001 S-2019）	龙海市豆锦香食品有限公司
《油炸豆腐皮》（Q/DLYS 0001 S-2021）	福建鼎隆易食品有限责任公司
《油炸豆腐皮》（Q/MSZY 0001 S-2021）	闽清县圣之源食品有限公司
《油炸豆腐皮》（Q/FBFL 0005 S-2021）	百福乐（福建）食品科技集团有限公司
《油炸豆腐皮（卷）》（Q/FJLH 0002 S-2023）	福建九龙湖生物科技有限公司
《湿腐皮》（Q/FLSP 0002 S-2022）	福建省莆田市飞龙食品有限公司
《豆油皮》（Q/YJQ 0003 S-2019）	鄞陵县金友食品有限公司

《豆皮（油皮）》（Q/FQSP 0002 S-2019）	福祺食品（漳州）有限公司
《隆昌豆杆（腐竹）生产工艺规范》（DB511000/T 24-2013）	四川省内江质量技术监督局
《豆笋（非发酵性豆制品）》（Q/HNZY 0001 S-2022）	河南振宇食品有限公司

2.对腐竹、腐皮、豆杆及其制品生产企业进行调研收集企业生产、销售、质量控制相关数据；通过线上平台、线下商超对腐竹、腐皮、豆杆及其制品样品进行收集，全面了解腐竹、腐皮、豆杆及其制品市场。共采集了近 20 家腐竹、腐皮、豆杆及其制品生产厂家的 130 多个样品，统计情况如下：

样品名称	生产厂家
干腐竹	祖名豆制品股份有限公司
干腐竹	厦门银祥豆制品有限公司
干腐竹	扬州维扬豆制食品有限公司
腐竹	杭州豆制食品有限公司
腐竹	丹东传芳黑豆食品有限公司
干腐竹（大豆制品）	豆黄金食品有限公司
腐竹	河南省向上食品有限公司
黄豆腐竹	河北精益食品有限公司
腐竹	桂平市社坡天天食品厂
腐竹	苏州金记食品有限公司
腐竹	安徽红花食品有限公司
腐竹	安徽人人福食品有限公司
腐竹	甘肃兆丰农业开发有限责任公司
黑豆腐竹	河北润禾食品有限公司
腐竹（大豆腐竹）	北京香豆豆食品有限公司
腐竹	安阳市大圣豆制品有限公司
干腐竹	石屏尚古堂豆制品发展有限公司
腐竹	山东大卫生态食品工业股份有限公司
鲜腐竹	祖名豆制品股份有限公司

鲜腐竹	厦门银祥豆制品有限公司
冻腐竹	厦门银祥豆制品有限公司
鲜腐竹	扬州维扬豆制品食品有限公司
鲜腐竹	山东宏阳豆府机械设备有限公司
鲜腐竹（黑豆）	丹东传芳黑豆食品有限公司
鲜腐竹	安徽人人福食品有限公司
冻腐竹	山东大卫生态食品工业股份有限公司
卤味腐竹	祖名豆制品股份有限公司
炸腐竹	厦门银祥豆制品有限公司
干腐皮	祖名豆制品股份有限公司
干豆腐皮	扬州维扬豆制品食品有限公司
豆腐皮	杭州豆制品食品有限公司
豆腐皮	苏州金记食品有限公司
干腐皮	石屏尚古堂豆制品发展有限公司
鲜豆腐皮	扬州维扬豆制品食品有限公司
鲜腐皮	山东宏阳豆府机械设备有限公司
油豆皮（腐皮）	安徽红花食品有限公司
冻油豆皮	山东大卫生态食品工业股份有限公司
油炸腐皮	厦门银祥豆制品有限公司
响铃卷（油炸腐皮卷）	山东大卫生态食品工业股份有限公司
豆笋	四川郝友来食品有限责任公司

五、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题

六、与国际、国外对比情况

该标准项目没有对应的国际标准（国外先进标准），标准制定过程中不考虑采用的问题。

七、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，将在豆制品行业进行全面宣传、培训和推广使用，由本标准主要起草单位和起草专家进行宣贯和讲解。

十、其他需要说明的情况

无

十一、附录

数据统计表（暂略）

《腐竹（腐皮、豆杆）及其制品》起草组

二〇二四年五月