



412624S-2017



内黄县宗氏食品有限公司企业标准

Q/NZS 0001S-2017

---

# 腐竹腐皮制品

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

---

内黄县宗氏食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由内黄县宗氏食品有限公司提出。

本标准起草单位：内黄县宗氏食品有限公司。

本标准主要起草人：宗春林。

H N

Q B

# 腐竹腐皮制品

## 1 范围

本标准规定了腐竹腐皮制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆、黑豆、花生中的一种或多种为原料，大豆、黑豆、花生经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆（加入乳化硅油）、揭皮、烘干、检验、包装加工而成的非即食腐竹腐皮制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 乳化硅油应符合 GB 30612 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	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色至深褐色	
气 味	具有本品特有气味，无异味	
滋 味	具有本品特有滋味，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	检测方法
水分, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、调合腐竹、玉米淀粉腐竹	≤ 15.0	GB 5009.3
	调合腐皮	≤ 25.0	
蛋白质, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹	≥ 35.0	GB 5009.5
	调合腐竹、玉米淀粉腐竹、调合腐皮	≥ 28.0	
脂肪, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹	≥ 16.0	GB 5009.6

	调合腐竹、玉米淀粉腐竹、调合腐皮	≥	10.0	
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准				

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

腐竹腐皮制品是以大豆、黑豆、花生中的一种或多种为原料，大豆、黑豆、花生经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆（加入乳化硅油）、揭皮、烘干、检验、包装加工而成的非即食腐竹腐皮制品。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。

内黄县宗氏食品有限公司

2017年10月11日

H N

Q B