



411495S-2017



许昌魏都齐氏副食品厂企业标准

Q/XWQF 0002S-2017

---

# 腐竹

2017-07-11 发布

2017-07-11 实施

---

许昌魏都齐氏副食品厂 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由许昌魏都齐氏副食品厂提出。

本标准起草单位：许昌魏都齐氏副食品厂。

本标准起草人：齐飞虎。

H N

Q B

# 腐竹

## 1 范围

本标准规定了腐竹的分类、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆为原料，经水浸泡、冲洗、磨浆、过滤、加入聚二甲基硅氧烷煮浆、注浆、成型、烘干、包装加工而成的腐竹。

## 2 术语和定义

### 腐竹

以大豆为原料，经水浸泡、冲洗、磨浆、过滤、加入聚二甲基硅氧烷煮浆、注浆、成型、烘干、包装加工而成的食品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。

### 3.2 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	试验方法
色泽	浅黄色，色泽油亮，均匀一致（黄腐竹）；青黑色，色泽油亮，均匀一致（黑腐竹）	从样品中取出腐竹，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	豆香较浓，口感甘淡	
形态	呈细条状，枝条粗细均匀，无并条，无霉变，无虫蛀	
质地	稍有空心，质地细腻，复水后韧性好	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
蛋白质, g/100g	≥ 41.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3

脂肪, g/100g	≥	16.0	GB 5009.6
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
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其它要求

食品添加剂应符合GB2760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。

H H N

Q B

## 编制说明

腐竹以大豆为原料，经水浸泡、冲洗、磨浆、过滤、加入聚二甲基硅氧烷煮浆、注浆、成型、烘干、包装加工而成的腐竹。

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》及 DB41/T 649《地理标志产品 许昌腐竹》制定本企业标准，作为组织生产，质量监控和监督检查提供依据。

本标准规定了腐竹的分类、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

许昌魏都齐氏副食品厂  
2017年06月09日