



411807S-2017



许昌新发展实业有限公司企业标准

Q/XXS 0002S-2017

---

# 腐竹

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

---

许昌新发展实业有限公司 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。

本标准由许昌新发展实业有限公司提出。

本标准起草单位：许昌新发展实业有限公司。

本标准主要起草人：刘志杰、俎顺明、刘喜成、刘伟红。

H N

Q B

# 腐竹

## 1 范围

本标准规定了腐竹的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆为原料，以聚二甲基硅氧烷、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠为添加剂，经水清洗、浸泡、磨浆、浆渣分离、煮浆、揭皮、烘干、包装而成的腐竹。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。  
 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。  
 2.1.3 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。  
 2.1.4 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。  
 2.1.5 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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	试验方法
性状	条状，无霉变，无虫蛀	从样品中取出适量试样，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
色泽	具有产品应有的色泽，色泽油亮，均匀一致	
气味	豆香浓郁	
滋味	口感甘淡	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 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
水分, g/100g	≤ 13	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 38	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 16	GB 5009.6
*铅mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量(以SO <sub>2</sub> 计) g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34

注：\*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

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 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB2761、GB 2762、GB2763 的规定

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、蛋白质、脂肪、净含量允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

腐竹是以大豆为原料，以聚二甲基硅氧烷、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠为添加剂，经水清洗、浸泡、磨浆、浆渣分离、煮浆、揭皮、烘干、包装而成的腐竹。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N  
许昌新发展实业有限公司  
2017年07月12日

Q B