



411923S-2017



河南莱菲特食品有限公司企业标准

Q/HLFT 0008S-2017

腐竹及制品

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

河南莱菲特食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1. 1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南莱菲特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王晶晶、彭国峰、祁京伟、郝吉升、江令坤。

H N

Q B

腐竹及制品

1 范围

本企业标准规定了腐竹及制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆、花生为主要原料，单独或几种混合配比，辅以生活饮用水，添加或不添加复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇单硬脂酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、纯净水），复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉），经选料、浸泡、制浆、蒸煮、起皮、烘干（晾晒）、包装而制成的非即食的腐竹及制品。

2 要求

2.1 辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB19300 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇单硬脂酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、纯净水）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉）应符合 GB26687 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	检测方法
性状		长条状	随机抽取样品
色泽	黄豆腐竹	淡黄色	100g, 将本品倒入一个白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察
	黑豆腐竹	黑色或暗褐色	
	复合腐竹	土黄色	
气、滋味		具有本品特有的气、滋味、无异味	性状、色泽、杂质,
杂质		无肉眼可见外来杂质	嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味

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
	一级	二级	三级	
水分, g/100g \leq	15.0			GB 5009.3
蛋白质, g/100g \geq	41.0	38.0	35.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g \geq	14.0			GB 5009.6
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5			GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0			GB 5009.22
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), g/kg \leq	0.2			GB 5009.34
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产过程应符合 GB 14881 的规定；

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆、花生为主要原料，单独或几种混合配比，辅以生活饮用水，添加或不添加 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇单硬脂酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、纯净水），复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉），经选料、浸泡、制浆、蒸煮、起皮、烘干（晾晒）、包装而制成的非即食的腐竹及制品。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 DB41/310《河南省地方标准 腐竹》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。

河南莱菲特食品有限公司

2017年07月24日