



413278S-2018



禹州市清鲜伟业豆制品厂企业标准

Q/YQD 0001S-2018

腐竹

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

禹州市清鲜伟业豆制品厂 发布

前 言

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

本标准由禹州市清鲜伟业豆制品厂提出。

本标准起草单位：禹州市清鲜伟业豆制品厂。

本标准主要起草人：樊海娟、张红勋、王晓娜、康耀宗。

H N

Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的分类、要求、以及检验方法、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（黄豆）、黑豆中的一种为主要原料，经挑选、清洗、加入生活饮用水浸泡、磨浆、滤浆、加入或不加入复配食品添加剂〔消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、纯净水）、增白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、增筋剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）〕煮浆、结膜、成型、烘干、包装加工而成的非即食类腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆（黄豆）、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 复配食品添加剂〔消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、纯净水）、增白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、增筋剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）〕应符合 GB 26687 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	具有本品应有的性状，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	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 36.0	GB 5009.5
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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34

* 该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

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

食品添加剂的使用应符合 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

腐竹以大豆（黄豆）、黑豆中的一种为主要原料，经挑选、清洗、加入生活饮用水浸泡、磨浆、滤浆、加入或不加入复配食品添加剂〔消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、纯净水）、增白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、增筋剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）〕煮浆、结膜、成型、烘干、包装加工而成的非即食类腐竹。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》的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。

禹州市清鲜伟业豆制品厂

H N

Q B