



413295S-2018



平顶山市通海运发豆制品有限公司企业标准

Q/PTD 0001S-2018

---

# 腐竹及其制品

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

---

平顶山市通海运发豆制品有限公司 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。

本标准由平顶山市通海运发豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程记营。

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、检验方法、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、青豆中的一种或多种为主要原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇单硬脂酸脂、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸脂酯、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）】，经揭皮、晾晒或烘干、包装加工而成的非即食腐竹及其制品。

## 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 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 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、山梨醇单硬脂酸脂、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸脂酯、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 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  | 条状              | 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  | 具有产品应有的色泽       |  |
| 气、滋味 | 具有原料的特有气、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 | 检验方法 |            |
|------------------------------|-----|------|------------|
| 水分, g/100g                   | ≤   | 15.0 | GB 5009.3  |
| 蛋白质, g/100g                  | ≥   | 35.0 | GB 5009.5  |
| 脂肪, g/100g                   | ≥   | 14.0 | 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 |
| 二氧化硫残留量, g/kg                | ≤   | 0.2  | GB 5009.34 |
| *铅的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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

腐竹腐皮制品是以黄豆、黑豆、青豆中的一种或多种为主要原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇单硬脂酸脂、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸脂酯、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）】，经揭皮、晾晒或烘干、包装加工而成的。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市通海运发豆制品有限公司