



411718S-2018



鹤壁市向楠豆制品有限公司企业标准

Q/HXN 0001S-2018

---

# 腐竹

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

---

鹤壁市向楠豆制品有限公司 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。

本标准由鹤壁市向楠豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苗源、王晶晶、彭国峰、祁京伟。

H N

Q B

# 腐竹

## 1 范围

本企业标准规定了腐竹的分类、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、花生仁中的一种或多种为主要原料，单独或几种经混合配比，经精选、浸泡、制浆、蒸煮，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、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)、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)，经起皮、晾晒、烘干、包装而制成的非即食腐竹。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 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、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)、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	
性 状	长条状	
色 泽	黄豆腐竹	淡黄色
	黑豆腐竹	黑色或暗褐色
	复合腐竹	土黄色
气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味、无异 味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

随机抽取样品 100g，将本品倒入一个白瓷盘中，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，熟制后，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			检验方法	
	一级	二级	三级		
水分, g/100g	≤	15.0		GB 5009.3	
蛋白质, g/100g	≥	41.0	38.0	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 (以 SO <sub>2</sub> 计), g/kg	≤	0.2		GB 5009.34	

#### 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

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

## 编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆、花生仁中的一种或多种为主要原料，单独或几种经混合配比，经精选、浸泡、制浆、蒸煮，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、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)、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)，经起皮、晾晒、烘干、包装而制成的非即食腐竹。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 DB41/310 河南省地方标准《腐竹》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市向楠豆制品有限公司