



411831S-2018



许昌市清鲜靓竹豆制品有限公司企业标准

Q/XQD 0001S-2018

腐竹

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

许昌市清鲜靓竹豆制品有限公司 发布

前 言

本标准符合 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求。
本标准由许昌市清鲜靚竹豆制品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张金伟。

H N

Q B

腐竹

1 范围

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。

本标准适用于以黄豆、黑豆中的一种或两种为原料，黄豆、黑豆经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆（加入乳化硅油），加入焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠，经揭皮、烘干、包装加工而成的非即食腐竹。

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、黑豆应符合 GB 1352 和 GB2715 的规定。
- 2.1.3 乳化硅油应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.4 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 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	检测方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 38.0	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

*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 的有关规定执行。

2.6 其他要求

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、蛋白质、脂肪、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。

H N

Q B

编制说明

腐竹是以黄豆、黑豆中的一种或两种为原料，黄豆、黑豆经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆（加入乳化硅油），加入焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠，经揭皮、烘干、包装加工而成的非即食腐竹。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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

许昌市清鲜靓竹豆制品有限公司

H N

Q B