



412260S-2018



内黄县丰华豆制品厂企业标准

Q/FHD 0001S-2018

腐竹

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

内黄县丰华豆制品厂 发布

前言

企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由内黄县丰华豆制品厂提出。

本标准起草单位：内黄县丰华豆制品厂。

本标准主要起草人：卢社运，张媛媛，郭娇艳，魏然，韩哲慧，王梦涵，任红敏，张艳钗，韩德立，张崇宾，齐晓露，肖静娜。

H N

Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的分类、要求，以及试验方法、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或黑豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆（加入乳化硅油）、注浆、挑皮、烘干、包装而成的非即食腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 乳化硅油应符合 GB 30612 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	试验方法
性状	呈细条状	从样品中取出1袋，倒入一洁净瓷盘中，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，品其滋味。
色泽	大豆腐竹呈浅黄色、黑豆腐竹呈深褐色	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味，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	≥ 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

* 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

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

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、蛋白质、脂肪、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

腐竹是以大豆或黑豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆（加入乳化硅油）、注浆、挑皮、烘干、包装而成的非即食腐竹。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 GB2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

内黄县丰华豆制品厂

H N

Q B