



410657S-2019



内黄县豆豆香食品厂企业标准

Q/NDS 0001S-2019

腐竹腐皮制品

2019-04-02 发布

2019-04-02 实施

内黄县豆豆香食品厂 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由内黄县豆豆香食品厂提出。

本标准起草单位：内黄县豆豆香食品厂。

本标准主要起草人：张涛。

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。

本标准适用于以大豆、黑豆、花生中的一种或多种为原料，大豆、黑豆、花生经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆、加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、揭皮、烘干、检验、包装加工而成的非即食腐竹腐皮制品。

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 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 复配豆制品消泡剂应符合 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	具有产品应有的性状	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	淡黄色至深褐色	
气 味	具有原料特有气味，无异味	
滋 味	具有原料特有滋味，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	大豆腐竹、黑豆腐竹、调合腐竹、玉米淀粉腐竹	≤ 18.0	GB 5009.3
	调合腐皮	≤ 25.0	
蛋白质, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹	≥ 35.0	GB 5009.5
	调合腐竹、玉米淀粉腐竹、调合腐皮	≥ 28.0	
脂肪, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹	≥ 16.0	GB 5009.6

	调合腐竹、玉米淀粉腐竹、调合腐皮	\geq	10.0	
总砷（以 As 计），mg/kg		\leq	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg		\leq	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg		\leq	5.0	GB 5009.22
*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 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、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

腐竹腐皮制品是以大豆、黑豆、花生中的一种或多种为原料，大豆、黑豆、花生经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆、加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯）、揭皮、烘干、检验、包装加工而成的非即食腐竹腐皮制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县豆豆香食品厂

H N

Q B