



410936S-2019



许昌聚生源豆制品有限公司企业标准

Q/XJD 0001S-2019

---

# 腐竹

2019-04-24 发布

2019-04-24 实施

---

许昌聚生源豆制品有限公司 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。

本标准由许昌聚生源豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赤橙。

H N

Q B

# 腐竹

## 1 范围

本标准规定了腐竹的分类、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为原料，经精选、浸水、磨浆、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）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）]、冷却、注浆、揭皮、烘干、包装加工而成的腐竹。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 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 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）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	呈细条状，枝条粗细均匀，无并条，无霉变，无虫蛀	取样品 1 份，在自然光下观其色泽、性状及杂质，嗅其气味，复水后观察其质地。熟制后，品其滋味。
色泽	浅黄色、有光泽，均匀一致	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
气、滋味	有豆香味，无异味	
质地	稍有空心，质地细腻，复水后韧性好	

### 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
蛋白质，g/100g	≥ 38.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 16.0	GB 5009.6

水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
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: 感官要求、水分、蛋白质、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

腐竹是以大豆为原料，经精选、浸水、磨浆、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）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）]、冷却、注浆、揭皮、烘干、包装加工而成。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》和DB41/T649《地理标志产品 许昌腐竹》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。

许昌聚生源豆制品有限公司