



410461S-2026



南阳零翼农业科技发展有限公司企业标准

Q/NLY 0012S-2026

腐竹（分装）

2026-03-06 发布

2026-03-06 实施

南阳零翼农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由南阳零翼农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙蓓蓓。

H N

Q B

腐竹（分装）

1 范围

本标准规定了腐竹（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干腐竹或湿腐竹为原料，经原料验收、计量称重、分装而成的非即食腐竹（分装）。

根据原料不同，产品可分为：干腐竹、湿腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹应符合 GB 2712 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，无并条	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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的气、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		检验方法
		湿腐竹	干腐竹	
水分, g/100g	≤	50.0	15.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计）, g/100g	≥	15.0	30.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.29		GB 5009.12

注：*铅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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干腐竹或湿腐竹为原料，经原料验收、计量称重、分装而成的非即食腐竹（分装）。

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》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。

南阳零翼农业科技发展有限公司

H N

Q B