



410887S-2026



平顶山市康鑫豆制品有限公司企业标准

Q/PKD 0001S-2026

腐竹及其制品

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

平顶山市康鑫豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市康鑫豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡仕林。

H N

Q B

腐竹及其制品

1 范围

本标准规定了腐竹及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经饮用水浸泡、清洗、磨浆(加生活饮用水)、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆(加入或不加入复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)】、复配腐竹类漂白剂【低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠】、复配豆类制品增稠乳化剂[柠檬酸、单、双甘油脂肪酸酯，羧甲基纤维素钠，食用盐]、复配豆类制品稳定剂[硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、大豆粉]中的一种或多种)、揭皮、浸泡盐水(食用盐加水溶解)或不浸泡、烘干、切段或不切段，包装加工而成的非即腐竹及其制品。

根据原辅料不同可分为:未添加玉米淀粉的黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹，添加玉米淀粉的调合腐竹制品。

2 原料

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、青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4复配豆制品消泡剂、复配腐竹类漂白剂、复配豆类制品增稠乳化剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	取样品适量，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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	≤ 18.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹 ≥ 28.0	GB 5009.5

	调合腐竹制品	≥	20.0	
二氧化硫残留量 ^a , g/kg		≤	0.2	GB 5009.34
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.28	GB 5009.12
^a 仅适用于使用低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品。 *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

净含量及允许短缺量不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量（不适用于计重称量的预包装食品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经饮用水浸泡、清洗、磨浆(加生活饮用水)、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆(加入或不加入复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、聚氧乙烯(20)山型醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)】)、复配腐竹类漂白剂【低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠】、复配豆类制品增稠乳化剂[柠檬酸、单、双甘油脂肪酸酯，羧甲基纤维素钠，食用盐]、复配豆类制品稳定剂[硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、大豆粉]中的一种或多种)、揭皮、浸泡盐水(食用盐加水溶解)或不浸泡、烘干、切段或不切段，包装加工而成的非即腐竹及其制品。

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，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。

平顶山市康鑫豆制品有限公司

QB