



411470S-2017



许昌长寿食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2017

腐竹

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

许昌长寿食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由许昌长寿食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌长寿食品有限公司。

本标准主要起草人：王高杰。

H N

Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的要求、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为原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆，添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠），揭皮、食用盐水浸泡、烘干、包装加工而成的非即食腐竹。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠）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	试验方法
性状	条状，允许有少量碎片	取适量试样置于白色磁盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	黄色或浅黄色	
气味和滋味	具有原料特有的气味、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	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 30	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 16	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
二氧化硫残留量，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34

* 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 其它卫生要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆、过滤、煮浆，添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠），揭皮、食用盐水浸泡、烘干、包装加工而成的非即食腐竹。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 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的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。

许昌长寿食品有限公司
2017 年 06 月 07 日