



410234S-2019



鹤壁市富强豆制品加工有限公司企业标准

Q/HFD 0001S-2019

腐竹

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

鹤壁市富强豆制品加工有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由鹤壁市富强豆制品加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：李继昌、马琦超。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以黄豆、黑豆中的一种或两种为原料，黄豆、黑豆经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆、添加或不添加食用玉米淀粉、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、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、纯净水]中的一种或全部，揭竹、晾晒、沾盐、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 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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、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、纯净水]应符合 GB26687 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	腐竹呈条状	从样品中取出1袋，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋味	具有原料特有的气、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
水分, %	≤	黄豆腐竹、黑豆腐竹、调合腐竹 15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	黄豆腐竹、黑豆腐竹 35.0	GB 5009.5

	调合腐竹	28.0	
脂肪, g/100g	≥ 黄豆腐竹、黑豆腐竹	16.0	GB 5009.6
	调合腐竹	10.0	
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
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 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, 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、蛋白质。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆中的一种或两种为原料，黄豆、黑豆经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆、添加或不添加食用玉米淀粉、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、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、纯净水]中的一种或全部，揭竹、晾晒、沾盐、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，参照了 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、DB41/T 649《地理标志产品 许昌腐竹》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。

鹤壁市富强豆制品加工有限公司

H N
Q B