



416634S-2020



长葛市至纯豆制品厂企业标准

Q/CZD 0001S-2020

腐竹

2020-10-22 发布

2020-10-22 实施

长葛市至纯豆制品厂 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》编写。

本标准由长葛市至纯豆制品厂提出并起草。

本标准起草人：闫耀东。

本标准自发布实施日起替代 Q/CZD 0001S-2020（备案号：414118S-2020）。

H N

Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆中的一种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆时添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅）、注浆、挑皮、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（黄豆）、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 复配消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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，无霉变，无虫蚀	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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	有豆香味，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	≥ 38.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.6
*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

注：*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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆中的一种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆时添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅）、注浆、挑皮、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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市至纯豆制品厂

QB