



417152S-2020



长葛市至纯豆制品厂企业标准

Q/GZD 0002S-2020

---

# 湿腐竹

2020-12-22 发布

2020-12-22 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：标准化文件的结构和起草规则》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。

H N

Q B

# 湿腐竹

## 1 范围

本标准规定了湿腐竹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为原料，经挑选、水浸泡、磨浆、过滤，添加聚二甲基硅氧烷、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的几种，煮浆、挑皮成型、沥水、包装、冷冻加工而成的非即食湿腐竹。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.3 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.4 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.7 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 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	豆香浓郁，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	≤ 80.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a、仅限于添加低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠产品的检测。

### 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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黄豆为原料，经挑选、水浸泡、磨浆、过滤，添加聚二甲基硅氧烷、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的几种，煮浆、挑皮成型、沥水、包装、冷冻加工而成的非即食湿腐竹。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

H N

Q B