



410797S-2021



南召县润丰豆制品有限公司企业标准

Q/NRD 0001S-2021

---

# 腐竹及其制品

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

---

南召县润丰豆制品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南召县润丰豆制品有限公司提出。

本标准由河南省商业科学研究所有限责任公司和南召县润丰豆制品有限公司共同起草。

本标准起草人：张立攀、张留栓。

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。

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、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，煮浆、注浆、挑皮、烘干、蘸盐水（食用盐、生活饮用水）或不蘸盐水、烘干或晾干、包装加工而成的非即食腐竹及其制品。

根据原料不同可分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、黄豆腐竹制品、黑豆腐竹制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆（黄豆）、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.10 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	黄色或淡黄色	
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	≥	28.0	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 <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 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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、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，煮浆、注浆、挑皮、烘干、蘸盐水（食用盐、生活饮用水）或不蘸盐水、烘干或晾干、包装加工而成的非即食腐竹及其制品。

根据原料不同可分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、黄豆腐竹制品、黑豆腐竹制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

南召县润丰豆制品有限公司

Q B