



411544S-2021



安阳市双强豆制品有限公司企业标准

Q/ASDY 0006S-2021

冷冻鲜腐竹

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

安阳市双强豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市双强豆制品有限公司提出。

本标准由安阳市城乡一体化示范区食品药品监督管理局（安阳高新区食品药品监督管理局）和安阳市双强豆制品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李娜、陈章红、陈石飞、刘翠轲、陈腾飞。

H N
Q B

冷冻鲜腐竹

1 范围

本标准规定了冷冻鲜腐竹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹【以黄豆或黑豆为原料，加入生活饮用水，精选、浸泡、制浆、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、起皮、晾晒、烘干】为原料，经浸泡、沥水、切段、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻鲜腐竹。

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 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出一袋，放入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 70.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 5.0	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：*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腐竹【以黄豆或黑豆为原料，加入生活饮用水，精选、浸泡、制浆、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、起皮、晾晒、烘干】为原料，经浸泡、沥水、切段、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻鲜腐竹。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，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。

安阳市双强豆制品有限公司