



411861S-2021



河南康乐福实业有限公司企业标准

Q/HKLF 0001S-2021

腐竹

2021-08-06 发布

2021-08-06 实施

河南康乐福实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南康乐福实业有限公司提出。

本标准由河南康乐福实业有限公司和郑州中检科测试技术有限公司共同起草。

本标准起草人：李丹丹、司远、王秋芝。

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、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，添加或不添加食用盐、复配食品添加剂[复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、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）、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶）中的一种或几种]，经煮浆、注浆、成型、烘干（或晾制）、包装加工而成的非即食腐竹。

根据原料不同可分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 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	具有本品应有的性状，无霉变，无虫蛀	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	具有产品应有的色泽，色泽油亮，均匀一致	
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 ≤	18.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	30.0	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

二氧化硫残留量 ^a ，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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，添加或不添加食用盐、复配食品添加剂[复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、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）、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶）中的一种或几种]，经煮浆、注浆、成型、烘干（或晾制）、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。

河南康乐福实业有限公司