



413368S-2022



济源鑫满堂食品有限公司企业标准

Q/JXS 0001S-2022

腐竹

2022-12-19 发布

2022-12-19 实施

济源鑫满堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由济源鑫满堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟林。

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为原料，经浸泡、清洗、磨浆、过滤、煮浆、添加或不添加食用盐、消泡剂（聚二甲基硅氧烷）、成型、烘干、蘸盐水（食用盐、生活饮用水）或不蘸盐水、烘干、回潮、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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	条状	从样品中取出1袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 18	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 30	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 10	GB 5009.6
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 4.0(仅适用添加食用盐的产品)	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*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 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、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

本标准适用于以大豆为原料，经浸泡、清洗、磨浆、过滤、煮浆、添加或不添加食用盐、消泡剂（聚二甲基硅氧烷）、成型、烘干、蘸盐水（食用盐、生活饮用水）或不蘸盐水、烘干、回潮、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

济源鑫满堂食品有限公司

Q B