



410058S-2022



许昌双利食品有限公司企业标准

Q/XSS 0002S-2022

腐竹

2022-01-07 发布

2022-01-07 实施

许昌双利食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌双利食品有限公司提出。

本标准由许昌双利食品有限公司、许昌市建安区质量技术监督检验测试中心共同起草。

本标准主要起草人：任建民、郭小卢。

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。

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种为主要原料，经精选、浸水、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、加入或不加入复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）】、冷却、注浆、揭皮、速冻或烘干（加入或不加入食用盐）、包装加工而成的非即食腐竹。

本产品根据工艺不同分为：烘干腐竹和速冻腐竹两类，每类又根据主要原料不同分为黄（豆）腐竹（或直接简称“腐竹”）、黑（豆）腐竹、青（豆）腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄大豆、黑大豆、青大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）应符合 GB 26687 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
	烘 干 腐 竹	速 冻 腐 竹	
性 状	呈细条状，枝条粗细均匀，无并条，无霉变，无虫蛀	呈细条状，枝条粗细均匀，冻结结实	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观其性状、色泽及杂质，嗅其气味，复水后观察其质地，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，有光泽，均匀一致	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	有豆香味，无异味	具有产品应有气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		
质 地	稍有空心，质地细腻，复水后韧性好	解冻后韧性好	

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
	烘 干 腐 竹	速 冻 腐 竹	
蛋白质, g/100g	≥ 38	20	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 16	10	GB 5009.6
水分, g/100g	≤ 15	60	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4		GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤ 0.2		GB 5009.34

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

编 制 说 明

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种为主要原料，经精选、浸水、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）】、加入或不加入复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）】、冷却、注浆、揭皮、速冻或烘干（加入或不加入食用盐）、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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌双利食品有限公司

Q B