



410412S-2022



许昌乐豆坊食品有限公司企业标准

Q/XLS 0003S-2022

腐竹

2022-02-08 发布

2022-02-08 实施

许昌乐豆坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌乐豆坊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴春丽。

H N

Q B

腐竹

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、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、复合腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

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	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 28.0	GB 5009.5
*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 276、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、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。

许昌乐豆坊食品有限公司