



410926S-2022



河南莱菲特食品有限公司企业标准

Q/HLFT 0001S-2022

# 即食腐竹

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

河南莱菲特食品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南莱菲特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南莱菲特食品有限公司。

本标准主要起草人：王晶晶、孙小月。

H N

Q B

# 即食腐竹

## 1 范围

本标准规定了即食腐竹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹为主原料，经分切或不分切、浸泡、沥干，添加食用盐、鸡精调味料辅料，添加或不添加非转基因大豆油、白砂糖、辣椒、花椒、白芝麻、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、食用香精（花椒油香精、特味鲜香精、牛粉香精、卤味料 TR202 香精、鸡膏香精、熟香辣椒油香精、周黑鸭膏 TR202 香精），经卤煮、烘干、装袋、真空封口、杀菌、冷却工艺加工制成的即食腐竹制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 腐竹应符合 Q/HLFT 0008S 的规定，见附录 A。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 非转基因大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 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	具有产品应有的状态，无霉变	从样品中取出200g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	
气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

### 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) ≤	60.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	13.0	GB 5009.5
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg) ≤	1.0	GB 5009.28
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	7.0	GB 5009.44

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 2.5 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。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：水分、感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



416481S-2020



河南莱菲特食品有限公司企业标准

Q/HLFT 0008S-2020

---

# 腐竹、豆油皮及制品

2020-10-10 发布

2020-10-10 实施

---

河南莱菲特食品有限公司 发布

---

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南莱菲特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南莱菲特食品有限公司。

本标准主要起草人：王晶晶、彭国峰、孙小月。

H N

Q B

## 腐竹、豆油皮及制品

### 1 范围

本标准规定了腐竹、豆油皮及制品的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或多种为主要原料，添加或不加花生，辅以生活饮用水，经选料，浸泡，清洗，制浆（添加或不添加玉米淀粉），煮浆[添加或不添加复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、纯净水中的多种）、复配食品添加剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）]，成型（打结或卷制），分切或不分切，烘干或晾晒或半烘干，蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）[盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种]，烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻，装箱加工而成的非即食腐竹、豆油皮及制品。

根据原辅料不同，可分为不同的产品：黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹、玉米淀粉腐竹、豆油皮、鲜腐竹、鲜豆油皮。

### 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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 复配豆制品消泡剂、复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 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	腐竹	豆油皮	随机抽取样品 100g，将本品倒入一个白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状，色泽，杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	条状	片状或打结	
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
	黄豆腐竹、 黑豆腐竹、 青豆腐竹		杂粮腐 竹、玉米 淀粉腐 竹	豆油皮	鲜腐竹	鲜豆油 皮	
	一级	二级					
水分, g/100g	≤ 15.0		20.0	35.0	60	60	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 41.0	≥ 38.0	28.0	28.0	15.0	10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 14.0		10.0	10.0	6.0	6.0	GB 5009.6
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5						GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4						GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0						GB 5009.22
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> ), g/kg	≤ 0.2						GB 5009.34
*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 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以腐竹为主原料，经分切或不分切、浸泡、沥干，添加食用盐、鸡精调味料辅料，添加或不添加非转基因大豆油、白砂糖、辣椒、花椒、白芝麻、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、食用香精（花椒油香精、特味鲜香精、牛粉香精、卤味料 TR202 香精、鸡膏香精、熟香辣椒油香精、周黑鸭膏 TR202 香精），经卤煮、烘干、装袋、真空封口、杀菌、冷却工艺加工制成的即食腐竹制品。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南莱菲特食品有限公司

Q B