



411636S-2022



郑州和善缘食品有限公司企业标准

Q/ZHSY 0002S-2022

腐竹、腐皮及制品（分装）

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

郑州和善缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州和善缘食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州和善缘食品有限公司。

本标准主要起草人：刘玉华。

H N

Q B

腐竹、腐皮及制品（分装）

1 范围

本标准规定了腐竹、腐皮及制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹、腐皮、腐竹制品、腐皮制品中的一种为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食腐竹、腐皮及制品（分装）。

根据所用原辅料不同，产品分为：腐竹、腐皮、腐竹制品、腐皮制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、腐皮、腐竹制品、腐皮制品应符合 GB 2712 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、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、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	
	腐竹	腐竹制品	腐皮及其制品		
水分, g/100g	≤	18.0	25.0	35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	33.0	25.0	25.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22

注：*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腐竹、腐皮、腐竹制品、腐皮制品中的一种为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食腐竹、腐皮及制品（分装）。各地对腐皮叫法不甚一致，如：在河南地区，“腐皮”也称“油皮”或“豆油皮”，在四川、陕西、山西、东北、福建等地，“腐皮”也称“油皮”、“豆腐皮”、“豆油皮”、“豆腐衣”。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，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。

郑州和善缘食品有限公司