



413432S-2023



新乡县禹新九口豆业有限公司企业标准

Q/XYJD 0001S-2023

鲜腐竹

2023-10-31 发布

2023-10-31 实施

新乡县禹新九口豆业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡县禹新九口豆业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹守卫。

H N

Q B

鲜腐竹

1 范围

本标准规定了鲜腐竹的要求、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、煮浆、添加或不添加食用盐、成型、切断、包装、冷藏储存的即食鲜腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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 生活饮用水应符合 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	具有该品种应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各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
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 8.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 20.0	GB 5009.5
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
脂肪, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.6

注：带*项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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、蛋白质、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经浸泡、清洗、磨浆、煮浆、添加或不添加食用盐、成型、切断、包装、冷藏储存的即食鲜腐竹。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新乡县禹新九口豆业有限公司

Q B