



413052 S-2023



永城市高庄镇瑞昌豆制品加工店企业标准

Q/YRC 0001S-2023

腐竹和腐竹制品

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

永城市高庄镇瑞昌豆制品加工店 发布

前 言

本标准由永城市高庄镇瑞昌豆制品加工店提出并起草。

本标准主要起草人：王恒磊。

H N

Q B

腐竹和腐竹制品

1 范围

本标准规定了腐竹和腐竹制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种或两种为主要原料，经水浸泡、加水制浆、滤浆、添加或不添加复配消泡剂[主要原料：聚二甲基硅氧烷乳液、聚二甲基硅氧烷、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、单，双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)中的几种；辅料：二氧化硅、羧甲基纤维素钠、水、碳酸钙中的一种或几种]、食用玉米淀粉、食用盐、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种，煮浆、揭皮、干燥、包装加工而成的非即食腐竹和腐竹制品。

根据辅料是否添加食用玉米淀粉将产品分为：腐竹、腐竹制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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	固态条状	取样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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	≤ 16	GB 5009.3

蛋白质，g/100g	腐竹	≥	40	GB 5009.5
	腐竹制品	≥	30	
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.25	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg		≤	0.2	GB 5009.34
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；				
注 2：a 指标仅适用于使用低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品。				

2.4 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

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种或两种为主要原料，经水浸泡、加水制浆、滤浆、添加或不添加复配消泡剂[主要原料：聚二甲基硅氧烷乳液、聚二甲基硅氧烷、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、单，双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)中的几种；辅料：二氧化硅、羧甲基纤维素钠、水、碳酸钙中的一种或几种]、食用玉米淀粉、食用盐、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种，煮浆、揭皮、干燥、包装加工而成的非即食腐竹和腐竹制品。

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。

永城市高庄镇瑞昌豆制品加工店