



413666S-2023



洛阳市豆粒源食品有限公司企业标准

Q/LDLY 0001S-2023

腐竹及其制品

2023-11-22 发布

2023-11-22 实施

洛阳市豆粒源食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市豆粒源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何强强。

H N
Q B

腐竹及其制品

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，经预处理、水浸泡、磨浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、复配豆制品消泡剂（【聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、二氧化硅】），添加焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种）、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、成型、烘干、蘸盐水或不蘸盐水（食用盐加水溶解）、烘干、包装加工而成的非即食腐竹及其制品。

根据原料不同可分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、调合腐竹制品。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 复配稳定剂、复配豆制品消泡剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷 盘中，在自然光下，用肉眼观察其性 状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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		≤ 18.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹≥	30.0	GB 5009.5

	调合腐竹制品	≥	25.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥	10.0	GB 5009.6
	调合腐竹制品	≥	8.0	GB 5009.6
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.25	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
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg		≤	100	GB 5009.182
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
a、仅适用于使用该食品添加剂的产品。				

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、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，经预处理、水浸泡、磨浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、二氧化硅】，添加焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种}、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、成型、烘干、蘸盐水或不蘸盐水（食用盐加水溶解）、烘干、包装加工而成的非即食腐竹及其制品。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，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。

洛阳市豆粒源食品有限公司