



410991S-2023



平顶山市泽粟豆制品有限公司企业标准

Q/PZD 0001S-2023

腐竹

2023-04-23 发布

2023-04-23 实施

平顶山市泽粟豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市泽粟豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：温斌旭。

本标准自发布实施之日起替代：Q/PZD 0001S-2021，备案号：410377S-2021。

H N

Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆、注浆、成型、食用盐水溶液浸泡、烘干、包装而成的非即食腐竹。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	从样品中取出 100g, 倒入一洁净白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	\leq 20	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	\leq 5.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	\geq 26	GB 5009.5
脂肪, g/100g	\geq 16	GB 5009.6
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

注: *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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆、注浆、成型、食用盐水溶液浸泡、烘干、包装而成的非即食腐竹。

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。

平顶山市泽粟豆制品有限公司

H N

Q B