



410752S-2023



济源宇华食品有限公司企业标准

Q/JYH 0001S-2023

腐竹及制品

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

济源宇华食品有限公司 发布

前 言

本标准由济源宇华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢会芳、孔亿华。

H N

Q B

腐竹及制品

1 范围

本标准规定了腐竹及制品的要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠）、注浆、揭皮、成型、蘸或不蘸食用盐水、烘干、包装加工而成的非即食腐竹及制品。

产品根据原料的不同分为：大豆腐竹、黑豆腐竹、大豆玉米淀粉腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆（黄豆）、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.10 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.11 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

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	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原料特有气、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 的要求。

表 2 理化指标

项目		指标	检测方法	
水分, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹	≤	20.0	GB 5009.3
	大豆玉米淀粉腐竹	≤	25.0	
蛋白质, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹	≥	35.0	GB 5009.5
	大豆玉米淀粉腐竹	≥	25.0	
脂肪, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹	≥	15.0	GB 5009.6
	大豆玉米淀粉腐竹	≥	8.0	
总砷 (以As计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
*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, g/kg		≤	0.2	GB 5009.34
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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。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（黄豆）、黑豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠）、注浆、揭皮、成型、蘸或不蘸食用盐水、烘干、包装加工而成的非即食腐竹及制品。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》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。

济源宇华食品有限公司

H N

Q B