



411280S-2023



许昌惠上德食品科技有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2023

# 即食腐竹

2023-05-19 发布

2023-05-19 实施

许昌惠上德食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌惠上德食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：惠建保。

H N

Q B

# 即食腐竹

## 1 范围

本标准规定了即食腐竹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹为主要原料，经水泡发、脱水，添加大豆油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、辣椒）、藤椒油、D-异抗坏血酸钠中的几种，经配料、油炸（或不油炸）、混合搅拌、内包、外包、辐照杀菌等加工而成的即食腐竹。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 腐竹应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 香辛料（花椒、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 藤椒油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	≤ 30.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于油炸工艺)	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于油炸工艺)	GB 5009.229

注: \*该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
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

注: 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

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以腐竹为主要原料，经水泡发、脱水，添加大豆油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、辣椒）、藤椒油、D-异抗坏血酸钠中的几种，经配料、油炸（或不油炸）、混合搅拌、内包、外包、辐照杀菌等加工而成的即食腐竹。

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，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

许昌惠上德食品科技有限公司

Q B