



411711S-2023



河南省向上食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2023

# 腐竹

2023-06-17 发布

2023-06-17 实施

河南省向上食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省向上食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘长贵、李永恒、刘晓敏、何玲丽。

本标准替代 Q/HXS 0001S-2018。

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[加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、纯净水）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉）中的一种或几种]、注浆、挑皮、烘干、包装加工而成的腐竹。

## 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 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 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	条状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味	
色 泽	特级		浅金黄色、色泽鲜亮，均匀一致
	一级		浅黄色、色泽油亮，均匀一致
	二级		浅黄色、有光泽，均匀一致
气、滋味	特级		豆香浓郁，口感甘淡
	一级		豆香较浓，口感甘淡
	二级		有豆香味，无异味
质 地	稍有空心、质地细腻、复水后韧性好		
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	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 45.0 (特级) 41.0 (一级) 38.0 (二级)	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 16.0	GB 5009.6
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。		

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 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、水分、蛋白质、净含量及允许短缺量的检验。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为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆[加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、纯净水）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉）中的一种或几种]、注浆、挑皮、烘干、包装加工而成的腐竹。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省向上食品有限公司