



411866S-2023



许昌市建安区兴永豆制品厂企业标准

QXJX 0002S-2023

非发酵豆制品

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

许昌市建安区兴永豆制品厂 发布

前 言

本标准由许昌市建安区兴永豆制品厂提出并起草。

本标准起草人：芦冰、刘欢、邢合喜。

H N

Q B

非发酵豆制品（分装）

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹、腐竹制品中的一种为原料，经分装、包装加工而成的非即食非发酵豆制品（分装）。

根据品种不同可分为不同产品：腐竹、腐竹制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、腐竹制品应符合 GB 2712 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	取样品适量，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目			指 标	检验方法
水分，g/100g	腐竹	≤	15.0	GB 5009.3
	腐竹制品	≤	25.0	
脂肪，g/100g	腐竹	≥	16.0	GB 5009.6
	腐竹制品	≥	10.0	
蛋白质，g/100g	腐竹	≥	38.0	GB 5009.5
	腐竹制品	≥	25.0	
铅*（以 Pb 计），mg/kg			≤ 0.29	GB 5009.12
*铅的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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、蛋白质、脂肪、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以腐竹、腐竹制品中的一种为原料，经分装、包装加工而成的非即食非发酵豆制品（分装）。

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。

许昌市建安区兴永豆制品厂