



411905S-2023



许昌中豆华业食品有限公司企业标准

Q/XCZD 0003S-2023

腐竹及制品

2023-06-30 发布

2023-06-30 实施

许昌中豆华业食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌中豆华业食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌中豆华业食品有限公司。

本标准主要起草人：郑丽娟。

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{加入或不加入复配消泡剂[聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）]}、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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 复配消泡剂应符合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
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{加入或不加入复配消泡剂[聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）]}、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。

许昌中豆华业食品有限公司