



412179S-2023



三门峡锦悦豆制品有限公司企业标准

Q/SJD 0001S-2023

# 腐竹及其制品

2023-07-18 发布

2023-07-18 实施

三门峡锦悦豆制品有限公司 发布

## 前 言

本标准由三门峡锦悦豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘马巧、王川。

H N  
Q B

# 腐竹及其制品

## 1 范围

本标准规定了腐竹及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青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、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、食品添加剂[复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、复配豆制品消泡剂{[聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60）、二氧化硅]、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、硫酸铝钾、聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60）中的一种或多种}、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶）中的一种或几种]，经煮浆、揭皮、晾晒、喷洒或不喷洒盐水（食用盐加水溶解）、烘干（或晾制）、包装加工而成的非即食腐竹及其制品。

根据原料不同可分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、调合腐竹制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 复配漂白剂、复配稳定剂、复配豆制品消泡剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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                             |                | ≤ | 18.0 | GB 5009.3   |
| 蛋白质，g/100g                            | 黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹 | ≥ | 28.0 | GB 5009.5   |
|                                       | 调合腐竹制品         | ≥ | 20.0 | GB 5009.5   |
| 脂肪，g/100g                             | 黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹 | ≥ | 10.0 | GB 5009.6   |
|                                       | 调合腐竹制品         | ≥ | 8.0  | GB 5009.6   |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                      |                | ≤ | 0.25 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg           |                | ≤ | 5.0  | GB 5009.22  |
| 二氧化硫残留量 <sup>a</sup> ，g/kg            |                | ≤ | 0.2  | GB 5009.34  |
| 铝的残留量 <sup>a</sup> （干样品，以 Al 计），mg/kg |                | ≤ | 100  | GB 5009.182 |
| 注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。        |                |   |      |             |
| a、仅适用于使用该食品添加剂的产品。                    |                |   |      |             |

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青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、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐、食品添加剂[复配漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、复配豆制品消泡剂{[聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60）、二氧化硅]、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、硫酸铝钾、聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60）中的一种或多种}、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶）中的一种或几种]，经煮浆、揭皮、晾晒、喷洒或不喷洒盐水（食用盐加水溶解）、烘干（或晾制）、包装加工而成的非即食腐竹及其制品。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，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。

三门峡锦悦豆制品有限公司