



412441S-2023



河南佳琪食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

# 腐竹及其制品

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

河南佳琪食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南佳琪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：木帅博。

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、复配添加剂（复配漂白剂、复配稳定剂、复配豆制品消泡剂、复配增稠剂中的一种或几种）中的一种或几种，经煮浆、揭皮、晾晒、浸泡或不浸泡盐水（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。

复配添加剂使用如下：

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，加入聚氧乙烯（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、卡拉胶；

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  | 具有本品应有的性状，无霉变，无虫蛀   | 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色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽，色泽油亮，均匀一致 |   |
| 气、滋味 | 豆香浓郁，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                              |                | ≤ 18.0 | GB 5009.3   |
| 蛋白质, g/100g                             | 黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹 | ≥ 33.0 | GB 5009.5   |
|   | 调合腐竹制品         | ≥ 25.0 |             |
| 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  |             |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg                       |                | ≤ 0.28 | GB 5009.12  |
| 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> , mg/kg(干样品, 以 Al 计) |                | ≤ 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

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、复配添加剂（复配漂白剂、复配稳定剂、复配豆制品消泡剂、复配增稠剂中的一种或几种）中的一种或几种，经煮浆、揭皮、晾晒、浸泡或不浸泡盐水（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。

复配添加剂使用如下：

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，加入聚氧乙烯（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、卡拉胶；

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳琪食品有限公司

QB