



412772S-2023

安阳市双强豆制品制品有限公司企业标准

Q/ASDY 0002S-2023

# 腐竹及制品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

安阳市双强豆制品制品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市双强豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈章红、陈腾飞、陈石飞、马青义、刘翠柯。

本标准自实施日起替代 Q/ASDY 0002S-2023（备案号：411792S-2023）。

H N

Q B

# 腐竹及制品

## 1 范围

本标准规定了腐竹及制品的分类、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主要原料，辅以生活饮用水（经过滤、净化），添加或不添加花生仁、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、玉米淀粉、黄精粉中的一种或几种，经精选、浸泡、清洗、制浆、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、起皮、晾晒、烘干、喷洒或不喷洒【盐水（食用盐、生活饮用水）】、晾晒、包装而成的非即食腐竹及制品。

根据原辅料不同，产品分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹、调和腐竹、玉米淀粉腐竹、黄精腐竹。

## 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生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3花生仁、芝麻（黑芝麻、白芝麻）应符合 GB 19300 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聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7黄精粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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        | 取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、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        |                                                         |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，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   |      | 检测方法 |
|-----|------|------|------|
|     | 黄豆腐竹 | 调和腐竹 |      |

|                               | 黑豆腐竹<br>青豆腐竹<br>杂粮腐竹 | 玉米淀粉腐竹<br>黄精腐竹 |            |
|-------------------------------|----------------------|----------------|------------|
| 蛋白质，g/100g ≥                  | 35.0                 | 28.0           | GB 5009.5  |
| 水分，g/100g ≤                   | 15.0                 | 25.0           | GB 5009.3  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg ≤            | 0.25                 |                | GB 5009.12 |
| 注：*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、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

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水（经过滤、净化），添加或不添加花生仁、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、玉米淀粉、黄精粉中的一种或几种，经精选、浸泡、清洗、制浆、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、起皮、晾置、烘干、喷洒或不喷洒【盐水（食用盐、生活饮用水）】、晾置、包装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，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。

安阳市双强豆制品有限公司