



410028S-2024



浚县佳欣豆制品有限公司企业标准

Q/HJX 0001S-2024

腐竹

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

浚县佳欣豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由浚县佳欣豆制品有限公司提出并起草。
本标准起草人：薛海凤。

H N

Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆）为主要原料，添加或不添加绿豆、黑豆中的一种或几种，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆[加入复配豆制品消泡剂[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）、水]、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉）中的一种或几种]、注浆、挑皮、烘干、包装加工而成的腐竹。

根据原料不同分为：腐竹、绿豆腐竹、黑豆腐竹、复合腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆（黄豆）、绿豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法	
性状	条状	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	一级		浅金黄色、色泽鲜亮,均匀一致
	二级		浅黄色、色泽油亮,均匀一致
	三级		浅黄色、有光泽,均匀一致
气、滋味	一级		豆香浓郁,口感甘淡
	二级		豆香较浓,口感甘淡
	三级		有豆香味,无异味
质地	稍有空心、质地细腻、复水后韧性好		
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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 41.0 (一级) 38.0 (二级) 28.0 (三级)	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 16.0	GB 5009.6
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34
注: *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。		

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, 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆（黄豆）为主要原料，添加或不添加绿豆、黑豆中的一种或几种，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆[加入复配豆制品消泡剂[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）、水]、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉）中的一种或几种]、注浆、挑皮、烘干、包装加工而成的腐竹。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。

浚县佳欣豆制品有限公司