



410518S-2024



河南振宇食品有限公司企业标准

Q/HNZY 0003S-2024

腐竹及其制品（非发酵性豆制品）

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南振宇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南振宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋振廷、杨大鹏、程斟钮、王洪海、郑延刚。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNZY 0003S-2022。

H N

Q B

腐竹及其制品（非发酵性豆制品）

1 范围

本标准规定了腐竹及其制品（非发酵性豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、加水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，加入或不加入（白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、杏仁、巴旦木仁、玉米、小米、黑米、荞麦、燕麦、高粱、薏米仁、绿豆、蚕豆、赤小豆、豌豆中的一种或几种经粉碎成颗粒或粉）、果蔬粉/汁（菠菜、胡萝卜、枸杞、芹菜、韭菜、紫薯、甜菜、南瓜、番茄中的一种或几种）、香菇粉/汁、玉米淀粉中的一种或几种，煮浆{加入或不加入复配食品添加剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配消泡剂[碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅]、复配稳定剂（氯化钙、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠）中的一种或几种}，注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾置或半烘干、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）、食用酒精中的一种或两种】、烘干或不烘干、包装、搭配或不搭配外购调味包【调味汁包、调味油包的一种或多种】、组合或不组合包装、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的非即食腐竹及其制品。

根据原辅料不同分为：黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、风味腐竹、玉米淀粉腐竹、鲜腐竹、鲜风味腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 黑豆、青豆、蚕豆、豌豆、薏米仁、赤小豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，无肉眼可见外来杂质，还应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.5 复配食品添加剂、复配消泡剂、复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、杏仁、巴旦木仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 香菇粉/汁应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 调味汁包、调味油包应符合 GB 31644 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	腐竹及其制品	呈条状，有光泽，枝条粗细均匀，无并条	从样品中取出适量样品，置于一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，煮制后，尝其滋味
	外购调味汁包、外购调味油包	液态，允许有原料物质沉淀	
色泽		具有产品应有的色泽	
气、滋味		具有产品特有的气味和滋味，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	检验方法
水分, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≤ 20.0	GB 5009.3
	风味腐竹、玉米淀粉腐竹	≤ 28.0	
	鲜腐竹、鲜风味腐竹	≤ 65.0	
蛋白质, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥ 29.0	GB 5009.5
	风味腐竹、玉米淀粉腐竹	≥ 23.0	
	鲜腐竹、鲜风味腐竹	≥ 12.5	
脂肪, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥ 6.0	GB 5009.6
	风味腐竹、玉米淀粉腐竹	≥ 4.0	
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.29	GB 5009.12
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g		≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227

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。 ^b 仅适用于外购调味油包的检验。 铅指标适用于带料包的产品混合检验，未带料包的产品仅检测腐竹及其制品。			

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

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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经挑选、加水浸泡、清洗、磨浆、滤浆，加入或不加入(白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、杏仁、巴旦木仁、玉米、小米、黑米、荞麦、燕麦、高粱、薏米仁、绿豆、蚕豆、赤小豆、豌豆中的一种或几种经粉碎成颗粒或粉)、果蔬粉/汁(菠菜、胡萝卜、枸杞、芹菜、韭菜、紫薯、甜菜、南瓜、番茄中的一种或几种)、香菇粉/汁、玉米淀粉中的一种或几种，煮浆{加入或不加入复配食品添加剂(低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠)、复配消泡剂[碳酸钙、碳酸氢钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、磷脂、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅]、复配稳定剂(氯化钙、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠)中的一种或几种}，注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干或晾置或半烘干、蘸(喷洒)或不蘸(不喷洒)【盐水(食用盐、生活饮用水)、食用酒精中的一种或两种】、烘干或不烘干、包装、搭配或不搭配外购调味包【调味汁包、调味油包的一种或多种】、组合或不组合包装、冷冻或不冷冻、装箱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，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制作本标准，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。