



410583S-2024



河南省向上食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2024

腐竹

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南省向上食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省向上食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘长贵、李永恒、刘晓敏、何玲丽。

本标准替代 Q/HXS 0001S-2023。

H N

Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆[加入或者不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液，加入聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸脂（吐温60）、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸脂、纯净水中的一种或几种）、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）、复配腐竹漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐中的一种或几种]、注浆、挑皮、烘干、蘸或喷酒盐水（水、食用盐）或无此工艺、烘干或不烘干、包装加工而成的腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大豆应符合 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、复配腐竹类抗氧化剂、复配腐竹漂白剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.5焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.6食用盐应符合 GB 2721 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	取适量样品，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	特级		浅金黄色、色泽鲜亮，均匀一致
	一级		浅黄色、色泽油亮，均匀一致
	二级		浅黄色、有光泽，均匀一致
气、滋味	特级		豆香浓郁，口感甘淡
	一级		豆香较浓，口感甘淡
	二级	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, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 45.0 (特级) 41.0 (一级) 38.0 (二级)	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 16.0	GB 5009.6
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34
*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

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、水分、蛋白质、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为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆[加入或者不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液，加入聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯、纯净水中的一种或几种）、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）、复配腐竹漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐中的一种或几种]、注浆、挑皮、烘干、蘸或喷酒盐水（水、食用盐）或无此工艺、烘干或不烘干、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。

河南省向上食品有限公司