

Q/XKS 0001S-2024



许昌康利世纪食品有限公司企业标准

Q/XKS 0001S-2024

腐竹

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

许昌康利世纪食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌康利世纪食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邢国彬、康艳、化明利、王阿敏。

H N
Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的分类、产品要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种为主要原料，经精选、浸水、磨浆、滤浆、煮浆，【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、加入或不加入复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）】、冷却、注浆、揭皮、速冻或烘干(加入或不加入食用盐)、包装加工而成的腐竹。

本产品根据工艺不同分为：烘干腐竹和速冻腐竹两类，每类又根据主要原料不同分为黄（豆）腐竹（或直接简称“腐竹”）、黑（豆）腐竹、青（豆）腐竹。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 黄大豆、黑大豆、青大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）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
	烘干腐竹	速冻腐竹	
性 状	呈细条状，枝条粗细均匀，无并条，无霉变，无虫蛀	呈细条状，枝条粗细均匀，冻结结实	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
色 泽	具有产品应有的色泽，有光泽，均匀一致	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	有豆香味，无异味味	具有产品应有气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

质 地	稍有空心，质地细腻，复水后韧性好	解冻后韧性好	
-----	------------------	--------	--

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		烘干腐竹	速冻腐竹	
水分，%	≤	15.0	60.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	38.0	20.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	16.0	10.0	GB 5009.6
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.15		GB 5009.34
注：*指标值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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合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的有关规定；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、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

腐竹是以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种为主要原料，经精选、浸水、磨浆、滤浆、煮浆，【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、加入或不加入复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、食用盐）】、冷却、注浆、揭皮、速冻或烘干（加入或不加入食用盐）、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》相关标准的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

许昌康利世纪食品有限公司