



411077S-2024



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0006S-2024

腐竹

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州烹小鲜食品有限公司。

本标准主要起草人：肖作斌。

H N

Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以腐竹（腐竹、绿豆腐竹、黑豆腐竹、复合腐竹）为原料，经原料验收、称重、分装加工而成的非即食腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 以腐竹（腐竹、绿豆腐竹、黑豆腐竹、复合腐竹）应符合 GB 2712 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	条状或短条状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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	检验方法
水分, g/100g	\leq 20.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计）, g/100g	\geq 28.0	GB 5009.5
铅*（以Pb计）, mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12

注：*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 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

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

出厂检验项目包括: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。

H N

Q B

编制说明

腐竹是以腐竹（腐竹、绿豆腐竹、黑豆腐竹、复合腐竹）为原料，经原料验收、称重、分装加工而成的非即食腐竹。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》要求制订本企业标准，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 的规定。

郑州烹小鲜食品有限公司

H N

Q B