



413404S-2025



许昌威起豆制品有限公司企业标准

Q/XWD 0002S-2025

# 腐竹

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

许昌威起豆制品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌威起豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杜娟。

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。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、司盘80、吐温80中的几种，含或者不含二氧化硅）中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、烘干（或晾置）、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】、烘干（或晾置）、包装加工而成的非即食腐竹。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.4 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.5 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.8 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.10 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.11 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 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  | 具有产品应有的性状        | 取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽        |  |
| 气、滋味 | 具有产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       |
|---------------------------|---------------------------|----|------------|
|                           | 一级                        | 二级 |            |
| 蛋白质, g/100g $\geq$        | 41                        | 38 | GB 5009.5  |
| 脂肪, g/100g $\geq$         | 16.0                      |    | GB 5009.6  |
| 水分, g/100g $\leq$         | 18.0                      |    | GB 5009.3  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$ | 0.29                      |    | GB 5009.12 |
| 二氧化硫残留量, g/kg $\leq$      | 0.2 (仅限于使用低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠的产品) |    | GB 5009.34 |

注: \*铅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

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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。

### 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 (不适用于以计量方式销售的产品) 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、司盘80、吐温80中的几种，含或者不含二氧化硅）中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、烘干（或晾置）、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】、烘干（或晾置）、包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》制订本企业标准，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。

许昌威起豆制品有限公司