



410569S-2025



许昌诺璟食品有限公司企业标准

Q/XNS 0002S-2025

# 非发酵豆制品（腐竹）

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

许昌诺璟食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌诺璟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：齐国亮。

本标准自发布之日起替代Q/XNS 0002S-2025。

H N

Q B

# 非发酵豆制品（腐竹）

## 1 范围

本标准规定了非发酵豆制品（腐竹）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹为原料，经分装加工而成的非即食非发酵豆制品（腐竹）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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, g/100g	$\geq$ 35.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	$\leq$ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22

注：\*该项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

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 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以腐竹为原料，经分装加工而成的非即食非发酵豆制品（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。

许昌诺璟食品有限公司

H N

Q B