



411635S-2025



古松食品（许昌）有限公司企业标准

Q/GSSP 0001S-2025

腐竹（分装）

2025-05-27 发布

2025-05-27 实施

古松食品（许昌）有限公司 发布

前 言

本标准由古松食品（许昌）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙建国。

H N

Q B

腐竹（分装）

1 范围

本标准规定了腐竹（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干腐竹或湿腐竹为主要原料，经计量称重、包装等工艺加工而成的非即食腐竹（分装）。

根据产品不同分为：干腐竹、湿腐竹。

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	条状，无并条	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原料特有气、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
		湿腐竹	干腐竹	
水分，g/100g	≤	45.0	15.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	15.0	35	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25		GB 5009.12
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

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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

本标准适用于以干腐竹或湿腐竹为主要原料，经计量称重、包装等工艺加工而成的非即食腐竹（分装）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

古松食品（许昌）有限公司

H N
Q B