



411366S-2025

河南汉鹏食品有限公司企业标准

Q/HNHP 0001S-2025

非发酵豆制品（分装）

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南汉鹏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南汉鹏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海秀

HN
QB

非发酵豆制品（分装）

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹、调和腐竹中的一种为原料，经分装、包装加工而成的非即食非发酵豆制品（分装）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹、调和腐竹应符合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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，肉眼观察其色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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	
	黄豆腐竹	调和腐竹		
	黑豆腐竹			
	青豆腐竹			
	杂粮腐竹			
水分，%	≤	15.0	25.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	35.0	28.0	GB 5009.5
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.28		GB 5009.12
注： *该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

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。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹、调和腐竹中的一种为原料，经分装、包装加工而成的非即食非发酵豆制品（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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汉鹏食品有限公司

HN
QB