



411381S-2025



许昌福贤记食品有限公司企业标准

Q/XFS 0003S-2025

# 方便腐竹

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

许昌福贤记食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌福贤记食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌福贤记食品有限公司。

本标准主要起草人：柳永锋。

本标准适用于许昌福贤记食品有限公司。

H N

Q B

# 方便腐竹

## 1 范围

本标准规定了方便腐竹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆、青豆、黑豆中的一种或多种）为原料，经挑选、清洗、浸泡、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆熟制（加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、成型、干燥加工而成的腐竹，配以外购的配料包[复合调味料包（半固态复合调味料、液态复合调味料）、蔬菜包中的一种或多种]，经包装而成的方便腐竹（腐竹使用沸水冲泡后再搭配配料包混拌食用）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆（黄豆、青豆、黑豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 蔬菜包应符合 NY/T 1045 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	腐竹和配料包具有各自应有的性状	取适量试样，在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，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
色泽	腐竹和配料包具有各自应有的色泽	
气、滋味	腐竹和配料包具有各自应有的气味和滋味，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 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 38.0（黄豆腐竹） 28.0（青豆腐竹、黑豆腐竹）	GB 5009.5
脂肪 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 16.0（黄豆腐竹） 8.0（青豆腐竹、黑豆腐竹）	GB 5009.6
铅 <sup>b</sup> *（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
无机砷 <sup>cd</sup> （以As计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

\* :该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a:仅限腐竹部分检测；

b:铅指标的检验：将腐竹和配料包混合后进行检验；

c:仅限复合调味料包检测；

d:可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定;

e:仅限含油型半固态复合调味料检测。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

a:样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
b:适用于腐竹与配料包混合检验。

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、水分（仅限腐竹）、蛋白质（仅限腐竹）、脂肪（仅限腐竹）、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆（黄豆、青豆、黑豆中的一种或多种）为原料，经挑选、清洗、浸泡、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆熟制（加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、成型、干燥加工而成的腐竹，配以外购的配料包[复合调味料包（半固态复合调味料、液态复合调味料）、蔬菜包中的一种或多种]，经包装而成的方便腐竹（腐竹使用沸水冲泡后再搭配配料包混拌食用）。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、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。

H N

许昌福贤记食品有限公司

Q B