



412018S-2025



濮阳锦福汇食品有限公司企业标准

Q/PJFH 0003S-2025

---

# 腐竹

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

---

濮阳锦福汇食品有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由濮阳锦福汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王守恒。

H N  
Q B

# 腐竹

## 1 范围

本标准规定了腐竹的要求、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食腐竹（分装）。

## 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  | 具有产品应有的性状        | 取适量样品置于白色瓷盘中，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       |
|------------------|--------|------------|
| 水分，g/100g        | ≤ 20.0 | GB 5009.3  |
| 蛋白质，g/100g       | ≥ 33.0 | GB 5009.5  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.29 | GB 5009.12 |

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

净含量及允许短缺量不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其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

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、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。  
型式检验按国家相关规定执行。

---

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以腐竹为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食腐竹（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》制定本企业标准，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。

濮阳锦福汇食品有限公司

H N

Q B