



412219S-2025



许昌惠上德食品科技有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2025

即食腐竹

2025-07-21 发布

2025-07-21 实施

许昌惠上德食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由许昌惠上德食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：惠建保。

H N
Q B

即食腐竹

1 范围

本标准规定了即食腐竹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑豆腐竹、黄豆腐竹、青豆腐竹中一种或几种为主要原料，经水泡发、脱水，添加泡椒、剁椒、腌辣椒、大豆油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、豆瓣酱、香辛料粉或颗粒【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种】、花生碎、芝麻、藤椒油、香葱油、香辣油、麻辣油、干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、鸡肉膏、牛肉膏、食用香精、丙酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经配料、油炸（或不油炸）、混合搅拌、内包、外包、高温杀菌等加工而成的即食腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑豆腐竹、黄豆腐竹、青豆腐应符合 GB/T 22106 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 泡椒、剁椒、腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 大豆油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。

2.1.14 豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 香辛料粉或颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 藤椒油、香葱油、香辣油、麻辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 鸡肉膏、牛肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 5009.276 的规定。
- 2.1.25 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	≤ 40.0（油炸产品） 70.0（非油炸产品）	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25（仅适用于油炸工艺）	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 3.0（仅适用于油炸工艺）	GB 5009.229
丙酸钙（以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注: a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					

2.5 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 其他要求

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑豆腐竹、黄豆腐竹、青豆腐竹中一种或几种为主要原料，经水泡发、脱水，添加泡椒、剁椒、腌辣椒、大豆油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、豆瓣酱、香辛料粉或颗粒【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种】、花生碎、芝麻、藤椒油、香葱油、香辣油、麻辣油、干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、鸡肉膏、牛肉膏、食用香精、丙酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经配料、油炸（或不油炸）、混合搅拌、内包、外包、高温杀菌等加工而成的即食腐竹。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，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。

许昌惠上德食品科技有限公司

QB