



412445S-2025



郑州市骏达食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0001S-2025

腐竹及制品

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

郑州市骏达食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市骏达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋迎珍。

本标准自发布之日起代替Q/ZJS 0001S-2025（备案号：412086S-2025, 2025-07-09发布实施。）

H N
Q B

腐竹及制品

1 范围

本标准规定了腐竹及制品的要求、检验方法、检验规则、贮存等。

本标准适用于以大豆(黄豆)、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，加入或不加入花生，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂(聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯)、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干、蘸或不蘸【盐水(食用盐、生活饮用水)】、烘干或不烘干、包装、加工而成的非即食腐竹及制品。

产品根据原料和工艺的不同分为：大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、蘸盐玉米淀粉腐竹、玉米淀粉腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆(黄豆)、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件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,品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
水分, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≤	18.0	GB 5009.3
	蘸盐玉米淀粉腐竹、玉米淀粉腐竹	≤	25.0	
蛋白质, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥	33.0	GB 5009.5
	蘸盐玉米淀粉腐竹、玉米淀粉腐竹	≥	25.0	
脂肪, g/100g	大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥	8.0	GB 5009.6
	蘸盐玉米淀粉腐竹、玉米淀粉腐竹	≥	6.0	
总砷(以 As 计), mg/kg			≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg			≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg			≤ 5.0	GB 5009.22
二氧化硫残留量 ^a , g/kg			≤ 0.2	GB 5009.34
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。				

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

腐竹及制品是以大豆(黄豆)、黑豆、青豆中的一种或几种为原料,加入或不加入花生,经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂(聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅、山梨醇酐单硬脂酸酯)、低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、分切或不分切、烘干、蘸或不蘸【盐水(食用盐、生活饮用水)】、烘干或不烘干、包装、加工而成的非即食腐竹及制品。

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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州市骏达食品有限公司