



412527S-2025



河南瑞都食品有限责任公司企业标准

Q/HRS 0001S-2025

腐竹

2025-08-20 发布

2025-08-20 实施

河南瑞都食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南瑞都食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：邓亚培、邢士钦。

本标准自发布实施日起替代 Q/HRS 0001S-2025，备案号 411196S-2025。

H N
Q B

腐竹

1 范围

本标准规定了腐竹的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经精选、水浸泡、清洗、制浆、煮浆，加入复配消泡剂【聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）】、注浆、揭皮成型、蘸或不蘸【盐水（食用盐、生活饮用水）】、晾晒或烘干、包装等工艺加工而成的非即食腐竹。

根据原辅料及工艺不同分为：大豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 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 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	条状，枝条粗细均匀，无并条	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原料特有气、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	≤ 22	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 30	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

注：*该项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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经精选、水浸泡、清洗、制浆、煮浆，加入复配消泡剂【聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）】、注浆、揭皮成型、蘸或不蘸【盐水（食用盐、生活饮用水）】、晾晒或烘干、包装等工艺加工而成的非即食腐竹。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，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。

河南瑞都食品有限责任公司