



410964S-2026



河南康乐福实业有限公司企业标准

Q/HKLF 0003S-2026

调和腐竹

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

河南康乐福实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南康乐福实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王秋芝。

H N

Q B

调和腐竹

1 范围

本标准规定了调和腐竹的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、浸泡、磨浆、滤浆，添加食用淀粉，添加或不添加食用盐、食品添加剂[复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、复配豆制品消泡剂[[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)、二氧化硅中的几种]、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、硫酸铝钾、聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)中的几种}、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶）中的一种或几种]，经煮浆、成型、烘干、蘸盐水或不蘸盐水（食用盐加水溶解）、烘干、包装加工而成的非即食调和腐竹。

根据原料不同可分为：黄豆调和腐竹、黑豆调和腐竹、青豆调和腐竹、复配调和腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 复配稳定剂、复配豆制品消泡剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状，无霉变，无虫蛀	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及性状及杂质，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，色泽油亮，均匀一致	
气味与滋味	豆香浓郁，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	≤ 18.0	GB 5009.3

蛋白质, g/100g	≥	22.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	8.0	GB 5009.6
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	100	GB 5009.182
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.34
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a、仅适用于使用该食品添加剂的产品。			

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 276、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

本标准适用于以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、浸泡、磨浆、滤浆，添加食用淀粉，添加或不添加食用盐、食品添加剂[复配稳定剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠）、复配豆制品消泡剂[[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)、二氧化硅中的几种]、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、硫酸铝钾、聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)中的几种}、复配增稠剂（硫酸钙、氯化钙、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶）中的一种或几种]，经煮浆、成型、烘干、蘸盐水或不蘸盐水（食用盐加水溶解）、烘干、包装加工而成的非即食调和腐竹。

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。

河南康乐福实业有限公司

QB