



411701S-2026

洛阳妙康食品有限公司企业标准

Q/LYMK 0001S-2026

腐竹及其制品

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

洛阳妙康食品有限公司 发布

前

言

本标准由洛阳妙康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：裴偌南、艾茜。

H N

Q B

腐竹及其制品

1 范围

本标准规定了腐竹及其制品的分类、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原料，经预处理、浸泡、磨浆（加生活饮用水）、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐，煮浆{加入或不加入低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、硫酸钙、氯化钙、氯化镁、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、海藻酸钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、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)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20)，聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温 40)，聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)，聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)中的几种组合而成】中的一种或几种}，注浆、成型、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腐竹及其制品。

根据原辅料不同可分为：未添加玉米淀粉的黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹，添加玉米淀粉的调合腐竹制品。

2 原料

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 黄豆、黑豆、青豆应符合GB1352的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.4 复配豆制品消泡剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.7 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.8 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.9 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.10 亚硫酸氢钠应符合 GB 25590 的规定。
- 2.1.11 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.12 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.13 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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	取样品适量，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，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	≤	18.0	GB 5009.3	
蛋白质, g/100g	黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹	≥	30.0	GB 5009.5
	调合腐竹制品	≥	20.0	
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.34	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12	
a仅适用于添加该食品添加剂的产品。				
* 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

食品添加剂的使用应符合GB2760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G

B 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（不适用于计重称量的预包装食品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

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原料，经预处理、浸泡、磨浆（加生活饮用水）、滤浆，添加或不添加食用玉米淀粉、食用盐，煮浆{加入或不加入低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、硫酸钙、氯化钙、氯化镁、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、海藻酸钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、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)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20)，聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温 40)，聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)，聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)中的几种组合而成】中的一种或几种}，注浆、成型、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腐竹及其制品。

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，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。

洛阳妙康食品有限公司

QB