



411729S-2026



安阳市双强豆制品有限公司企业标准

Q/ASDY 0002S-2026

腐竹及制品

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

安阳市双强豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市双强豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈章红、马青义、陈石飞、武黎阳、陈腾飞、刘翠轲。

本标准自实施日起替代 Q/ASDY 0002S-2023（备案号：411792S-2023）。

H N

Q B

腐竹及制品

1 范围

本标准规定了腐竹及制品的分类、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主要原料，辅以生活饮用水，添加或不添加花生仁、芝麻、食用淀粉、黄精粉、果蔬粉中的一种或几种，经挑选、水浸泡、清洗、制浆、滤浆、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、起皮、晾置、烘干、蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】或不蘸（喷洒）、切段或不切段、晾置（或烘干）、包装而成的非即食腐竹及制品（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹、调和腐竹、玉米淀粉腐竹、黄精腐竹）；

或以腐竹（外购）为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食腐竹（分装）。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 黄精粉应清洁、卫生、无污染、无杂质。

2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.7 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 腐竹（外购）应符合 GB 2712 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	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、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	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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		检测方法	
	黄豆腐竹、黑豆腐竹 青豆腐竹、杂粮腐竹 腐竹（分装）	调和腐竹、黄精腐竹 玉米淀粉腐竹		
蛋白质, g/100g	≥	35.0	28.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	15.0	25.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.29		GB 5009.12

注：*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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；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 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。

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（仅适用于预先定量包装的产品，不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。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，辅以生活饮用水，添加或不添加花生仁、芝麻、食用淀粉、黄精粉、果蔬粉中的一种或几种，经挑选、水浸泡、清洗、制浆、滤浆、煮浆（加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、起皮、晾置、烘干、蘸（喷洒）【盐水（食用盐、生活饮用水）】或不蘸（喷洒）、切段或不切段、晾置（或烘干）、包装而成的非即食腐竹及制品（黄豆腐竹、黑豆腐竹、青豆腐竹、杂粮腐竹、调和腐竹、玉米淀粉腐竹、黄精腐竹）；

或以腐竹（外购）为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食腐竹（分装）。

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。

安阳市双强豆制品有限公司