



411521S-2026



古松食品（许昌）有限公司企业标准

Q/GSSP 0002S-2026

腐竹

2026-06-08 发布

2026-06-08 实施

古松食品（许昌）有限公司 发布

前 言

本标准由古松食品（许昌）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙建国。

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，经水浸泡、制浆、煮浆，加入或不加入复配消泡剂【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	≤ 18.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 30.0	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 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。

H 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，经水浸泡、制浆、煮浆，加入或不加入复配消泡剂【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）】、晾置或烘干、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。

古松食品（许昌）有限公司