



413030S-2017



内黄县永旺豆制品厂企业标准

Q/NYD 0001S-2017

---

# 腐竹

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

---

内黄县永旺豆制品厂 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由内黄县永旺豆制品厂提出。

本标准起草单位：内黄县永旺豆制品厂。

本标准主要起草人：李永军、郭鹏磊、郭社彦。

H N

Q B

# 腐竹

## 1 范围

本标准规定了腐竹的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆（加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、挑皮、烘干、包装加工而成的非即食腐竹。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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。

### 2.2 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	试验方法
性状	条状、允许有少量碎片	取适量试样置于白色磁盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄色	
气味和滋味	具有大豆特有的气味、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	≤	15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	40.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	16.0	GB 5009.6
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

\* 该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

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合 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

出厂检验项目包括感官、净含量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆（加入聚二甲基硅氧烷及其乳液）、注浆、挑皮、烘干、包装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》的要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县永旺豆制品厂  
2017年11月17日

H N

Q B