



410340S-2018



鹤壁市豫鹤坊豆制品有限公司企业标准

Q/HYD 0001S-2018

腐竹

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

鹤壁市豫鹤坊豆制品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由鹤壁市豫鹤坊豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张萍、贾文婷、姚志杰。

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、注浆、挑皮、烘干、检验、包装而成的腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 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			试验方法
	优级	一级	二级	
性状	呈细条状，枝条粗细均匀，无并条，无霉变			取样品适量置于白瓷盘中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，倒入适量的清水，浸泡柔软，嗅其气味、品其滋味
色泽	浅金黄色，色泽鲜亮，均匀一致			
气味、滋味	豆香浓郁，口感干爽	豆香较浓，口感干爽	有豆香味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法	
	优级	一级	二级		
水分, g/100g	≤	15		GB 5009.3	
蛋白质, g/100g	≥	41	35	30	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	18		GB 5009.6	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3		GB 5009.11	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22	
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762					

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 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

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量。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、注浆、挑皮、烘干、检验、包装而成的腐竹。

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》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

鹤壁市豫鹤坊豆制品有限公司

Q B