



410317S-2018



许昌长寿食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2018

---

# 腐竹

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

---

许昌长寿食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准自发布之日起替代 Q/XCS 0001S-2017，备案号：411470S-2017。

本标准由许昌长寿食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌长寿食品有限公司。

本标准主要起草人：王高杰。

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。

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种为原料，经浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆，添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠），揭皮、烘干、切段（或不切段）、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 黄大豆、青大豆、黑大豆应符合 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 复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠）应符合 GB 26687 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（或段状），允许有少量碎片	取适量试样置于白色瓷盘中，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	具有该产品应有的颜色	
气味和滋味	具有产品特有的气味、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	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	38	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	16	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
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.2	GB 5009.34

\* 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第 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；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、水分、蛋白质、脂肪。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黄大豆、青大豆、黑大豆中的一种为原料，经浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆，添加复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷、聚二甲基硅氧烷乳液、纯净水）、复配腐竹类漂白剂（低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠）、复配豆类制品增稠剂（氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠），揭皮、烘干、切段（或不切段）、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》的要求制订本企业标准，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。

许昌长寿食品有限公司