



410371S-2018



内黄县福兆园豆制品厂企业标准

Q/NFD 0001S-2018

腐竹腐皮制品

2018-01-26 发布

2018-01-26 实施

内黄县福兆园豆制品厂 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。

本标准由内黄县福兆园豆制品厂提出并起草。

本标准起草人：张静莉、张涛。

H N

Q B

腐竹腐皮制品

1 范围

本标准规定了腐竹腐皮制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、花生中的一种或多种为原料，黄豆、黑豆、花生经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆（加入乳化硅油）、揭皮、烘干、包装加工而成的非即食腐竹腐皮制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 乳化硅油应符合 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 | 检验方法 |
|------|-----------------|--|
| 性 状 | 腐竹呈条状、腐皮呈片状 | 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其色泽、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 | 具有原料的特有气、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 | 检测方法 |
|------------|---------------------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g | 黄豆腐竹、黑豆腐竹、调合腐竹、黄豆玉米淀粉腐竹制品 | ≤ 15.0 | GB 5009.3 |
| | 调合腐皮 | ≤ 25.0 | |

| | | | | |
|------------------------------|----------------------|---|------|------------|
| 蛋白质, g/100g | 黄豆腐竹、黑豆腐竹 | ≥ | 35.0 | GB 5009.5 |
| | 调合腐竹、黄豆玉米淀粉腐竹制品、调合腐皮 | ≥ | 28.0 | |
| 脂肪, g/100g | 黄豆腐竹、黑豆腐竹 | ≥ | 16.0 | GB 5009.6 |
| | 调合腐竹、黄豆玉米淀粉腐竹制品、调合腐皮 | ≥ | 10.0 | |
| 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 ₁ , μg/kg | | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| *铅的指标严于食品安全国家标准 | | | | |

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 的有关规定执行。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

腐竹腐皮制品是以黄豆、黑豆、花生中的一种或多种为原料，黄豆、黑豆、花生经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆（加入乳化硅油）、揭皮、烘干、包装加工而成的。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

内黄县福兆园豆制品厂