



410409S-2018



许昌中豆华业食品有限公司企业标准

Q/XCZD 002S-2018

腐竹

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

许昌中豆华业食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由许昌中豆华业食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌中豆华业食品有限公司。

本标准主要起草人：郑丽娟、潘腾。

H N

Q B

腐竹

1 范围

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

本标准适用于以大豆为原料，以消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80））为辅料，采用精选、浸水、磨浆、滤浆、煮浆、冷却、注浆、提皮、烘干、分级包装等工艺生产而成的非即食腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
2.1.3 消泡剂应符合 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
色泽	浅黄色，色泽油亮，均匀一致	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味和滋味	豆香较浓，口感甘淡	
形态	呈细条状，枝条粗细均匀，无并条，无霉变，无虫蛀	
质地	稍有空心，质地细腻，复水后韧性好	
杂质	无肉眼可见杂质	

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
蛋白质, g/100g	≥ 38	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 16	GB 5009.6
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
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应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881《食品企业通用卫生规范》的规定。

2.6 其它要求

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要求、水分、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

我单位生产的腐竹以大豆为原料，以消泡剂（聚二甲基硅氧烷、二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80））为辅料，采用精选、浸水、磨浆、滤浆、煮浆、冷却、注浆、提皮、烘干、分级包装等工艺生产而成的非即食腐竹。为规范企业生产和销售，保证产品独特的品质和工艺，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 GB2712《食品安全国家标准 豆制品》等相关国家标准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。

许昌中豆华业食品有限公司