



410456S-2018



许昌中禾实业股份有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2018

腐竹制品

2018-02-06 发布

2018-02-06 实施

许昌中禾实业股份有限公司 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。

本标准由许昌中禾实业股份有限公司提出。

本标准起草单位：许昌中禾实业股份有限公司。

本标准主要起草人：李鹏科。

H N

Q B

腐竹制品

1 范围

本标准规定了腐竹制品的要求、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（加生活饮用水）、滤浆、煮浆，添加食用玉米淀粉、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、食用盐水浸泡、烘干、切段（或不切段）、包装加工而成的非即食腐竹制品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 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	具有原料特有的气味、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	≥ 30	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 10	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 ₁ , 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 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、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（加生活饮用水）、滤浆、煮浆，添加食用玉米淀粉、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、食用盐水浸泡、烘干、切段（或不切段）、包装加工而成的非即食腐竹制品。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。

许昌中禾实业股份有限公司

H N

Q B