



410952S-2018



河南省向上食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2018

腐竹

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

河南省向上食品有限公司 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。

本标准由河南省向上食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘长贵、李永恒、刘晓敏、何玲丽。

H N

Q B

腐竹

1 范围

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

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆[加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、纯净水）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉）]、注浆、挑皮、烘干、包装加工而成的腐竹。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、纯净水）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉）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	检验方法
性 状		条状	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	特级	浅金黄色、色泽鲜亮，均匀一致	
	一级	浅黄色、色泽油亮，均匀一致	
	二级	浅黄色、有光泽，均匀一致	
气、滋味	特级	豆香浓郁，口感甘淡	
	一级	豆香较浓，口感甘淡	
	二级	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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法

水分, g/100g		≤	15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	特级	≥	45.0	GB 5009.5
	一级		41.0	
	二级		38.0	
脂肪, g/100g		≥	16.0	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
*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

食品添加剂的使用应符合 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、水分、蛋白质、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

腐竹是以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、煮浆[加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、纯净水）、复配腐竹类抗氧化剂（食品级低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、玉米淀粉）]、注浆、挑皮、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。

河南省向上食品有限公司