



410344S-2026



河南金蝌蚪食品科技有限责任公司企业标准

Q/HJS 0007S-2026

# 腐竹制品

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南金蝌蚪食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张金龙、张宏勋、李勇、崔伟。

H N

Q B

# 腐竹制品

## 1 范围

本标准规定了腐竹制品的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹制品包、搭配或不搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包、酱卤肉制品包、熟制动物性水产品包、果酱包中的一种或几种，组合包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）或不组合包装，加工而成的腐竹制品。

腐竹制品包是以干制腐竹或湿腐竹为主要原料，经浸泡或不浸泡、煮制，添加食用盐、甘油、黄原胶、阿拉伯胶、白砂糖、赤藓糖醇、结晶果糖、麦芽糖、大豆拉丝蛋白、鸡内金（打粉）、山楂（打粉）、山药（打粉）、乌梅（切块）、牡蛎（打粉）、黄精（打粉）、黄芪（打粉）、桑葚（打粉）、肉苁蓉（打粉）、罗汉果（水煮过滤）、红枣（切块）、薏苡仁、莲子、百合（切块）、茶叶[绿茶（信阳毛尖、龙井、碧螺春、黄山毛峰、太平猴魁）（水煮过滤）、半发酵茶（铁观音、大红袍、凤凰单枞、冻顶乌龙、乌龙茶）（水煮过滤）、红茶（金骏眉、正山小种、信阳红、祁门红茶、云南红茶、英红九号、古树红茶）（水煮过滤）、普洱生茶（水煮过滤）、普洱熟茶（水煮过滤）、小青柑（水煮过滤）、毛茶头（水煮过滤）、茶化石（水煮过滤）、陈皮普洱（水煮过滤）、白茶（安吉白茶、福鼎白茶、白毫银针、白牡丹、寿眉、贡眉）（水煮过滤）、安化黑茶（水煮过滤）、茉莉花茶（水煮过滤）、九曲红梅（水煮过滤）]、三宝代用茶【陈皮、咸橄榄（橄榄、食用盐）】（水煮过滤）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、食用植物油、复合调味油、食用动物油脂、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、辣椒（稳定态二氧化氯清洗）、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷（切断或粉碎）、陈皮粉（橘皮粉）、党参（切断或粉碎）、红枣、枸杞、天麻（切断或粉碎）、罗汉果（切断或粉碎）、紫苏（清洗）、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸（酸度调节剂）、郫县豆瓣、番茄酱罐头、调味料酒、豆豉、骨素、白酒、黄酒、葡萄酒、啤酒、蜂蜜、芝士、奶酪、鲜、冻水果肉或水果罐头或水果干、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料中的一种或几种）、酱卤肉制品、熟制动物性水产制品、酱腌菜、食用菌类（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种，经清洗、切制、清水煮制）、大豆蛋白、玉米粒（煮制）、动物性水产品【虾米、鱿鱼、扇贝、海参、海水鱼、螺肉、海蜇中的一种或几种，经挑选、清洗、切制、熟制（用大豆油、玉米油、色拉油油炸/蒸煮/烤制）或不熟制】、调味海带、鲜葱（经挑选、清洗、切制）、鲜姜（经挑选、清洗、切制）、鲜辣椒（经挑选、清洗、切制）、鲜柠檬（经挑选、清洗、切制）、竹笋（经清洗、切制、清水煮制）、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）、白砂糖、食用葡萄糖、味精、干制蔬菜（经泡发）、莲子（清洗、煮制）、黄豆（清洗、煮制）、花生（清洗、煮制）、红薯（清洗、去皮、切块）、芋头（清洗、去皮、切块）、食品用香精、食品用

香精（含辣椒油树脂）、食品用香料、天然胡萝卜素、牛奶、黄油、鸡蛋（经清洗、清水煮制、剥皮）、鸡精调味料、丙酸钠中的几种，经调味或不调味、包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）、杀菌（高温杀菌或巴氏杀菌或微波杀菌或辐照杀菌）或不杀菌、冷冻或不冷冻、装箱等工艺加工而成的腐竹制品包（腐竹制品）。

腐竹制品包根据添加辅料不同可分为：调味腐竹制品、腐竹菜肴制品。

根据工艺、所用辅料及是否搭配料包不同，产品分为腐竹制品、腐竹制品+料包。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 干制腐竹或湿腐竹应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.10 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。

2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.13 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.14 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.15 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.18 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.19 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.20 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.21 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.22 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.24 白芷、陈皮粉、罗汉果、紫苏应干燥、洁净、无霉变、无虫蛀，符合《中华人民共和国药典》

的规定。

- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.28 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.29 熟制动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 食用菌类应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.33 玉米粒应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.34 虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.36 鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、竹笋应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.37 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.39 干制蔬菜应符合无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.40 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.41 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.42 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.43 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.46 酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.48 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.49 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.50 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.51 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.52 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.53 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.54 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.55 复合调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

- 2.1.56 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.57 酱卤肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.58 熟制动物性水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.59 番茄酱罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.60 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.61 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.62 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.63 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.64 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.65 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.66 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.67 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.68 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.69 牛奶应符合 GB 25190 或 GB 19645 的规定。
- 2.1.70 鲜、冻水果肉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.71 水果罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.72 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.73 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.74 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.75 果酱包应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.76 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.77 芋头应符合 DB45/T 2210 的规定。
- 2.1.78 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.79 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.80 党参、天麻应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变，并符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.81 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.82 氮气应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.83 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.84 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.85 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.86 大豆拉丝蛋白 SB/T 10453 的规定。

- 2.1.87 鸡内金、山楂、山药、乌梅、牡蛎、黄精、桑葚、罗汉果、红枣、薏苡仁、莲子、百合应符合《中华人民共和国药典》一部的有关规定
- 2.1.88 黄芪、肉苁蓉应符合国家卫生健康委员会关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.89 信阳毛尖应符合 GB/T 22737 的规定。
- 2.1.90 龙井应符合 GB/T 18650 的规定。
- 2.1.91 碧螺春应符合 NY/T 863 的规定。
- 2.1.92 安吉白茶应符合 GB/T 20354 的规定。
- 2.1.93 黄山毛峰应符合 GB/T 19460 的规定。
- 2.1.94 太平猴魁应符合 GB/T 19698 的规定。
- 2.1.95 乌龙茶、冻顶乌龙、大红袍、凤凰单枞应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.96 铁观音应符合 GB/T 30357.2 的规定。
- 2.1.97 小青柑、毛茶头、茶化石、陈皮普洱应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.98 三宝茶应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.99 金骏眉应符合 GH/T 1118 的规定。
- 2.1.100 信阳红应符合 GH/T 1248 的规定。
- 2.1.101 祁门红茶应符合 DB34/T 1086 的规定。
- 2.1.102 正山小种应符合 GB/T 13738.3 的规定。
- 2.1.103 云南红茶、英红九号、古树红茶应符合 NY/T780 的规定。
- 2.1.104 普洱生茶、普洱熟茶应符合 GB/T 22111 的规定。
- 2.1.105 九曲红梅应符合 GH/T 1116 的规定。
- 2.1.106 福鼎白茶应符合 DB35/T 1076 的规定。
- 2.1.107 白毫银针、白牡丹、寿眉、贡眉应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.108 安化黑茶应符合 DB43/T 569 的规定。
- 2.1.109 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.110 丙酸钠应符合 GB 25549 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气滋味	具有该产品应有的滋味、气味	
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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	6.0 GB 5009.44
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	仅限醋包 3.5 GB 12456
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包 3.0 GB 5009.229
	≤	酱包、辣椒油包、含油的腐竹制品包 5.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	仅限花生包、豆制品包、芝麻酱包、 酱包、辣椒油包、含油的腐竹制品包 0.25 GB 5009.227
丙酸钠（以丙酸计），g/kg	≤	2.5 GB 5009.120
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25 GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22
展青霉素，μg/kg（仅限含有苹果的腐竹制品包）	≤	20 GB 5009.185
注： <sup>*</sup> 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 <sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的腐竹制品包的检测。 铅、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、展青霉素指标，对于搭配料包的产品，腐竹制品包和配料包混合检验；对于未搭配料包的产品，只检测腐竹制品包。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 和 GB 4789.22 执行。 对于搭配料包的产品，腐竹制品包和配料包混合检验；对于未搭配料包的产品，只检测腐竹制品包。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包的食品添加剂应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以腐竹制品包、搭配或不搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包、酱卤肉制品包、熟制动物性水产品包、果酱包中的一种或几种，组合包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）或不组合包装，加工而成的腐竹制品。

腐竹制品包是以干制腐竹或湿腐竹为主要原料，经浸泡或不浸泡、煮制，添加食用盐、甘油、黄原胶、阿拉伯胶、白砂糖、赤藓糖醇、结晶果糖、麦芽糖、大豆拉丝蛋白、鸡内金（打粉）、山楂（打粉）、山药（打粉）、乌梅（切块）、牡蛎（打粉）、黄精（打粉）、黄芪（打粉）、桑葚（打粉）、肉苁蓉（打粉）、罗汉果（水煮过滤）、红枣（切块）、薏苡仁、莲子、百合（切块）、茶叶[绿茶（信阳毛尖、龙井、碧螺春、黄山毛峰、太平猴魁）（水煮过滤）、半发酵茶（铁观音、大红袍、凤凰单枞、冻顶乌龙、乌龙茶）（水煮过滤）、红茶（金骏眉、正山小种、信阳红、祁门红茶、云南红茶、英红九号、古树红茶）（水煮过滤）、普洱生茶（水煮过滤）、普洱熟茶（水煮过滤）、小青柑（水煮过滤）、毛茶头（水煮过滤）、茶化石（水煮过滤）、陈皮普洱（水煮过滤）、白茶（安吉白茶、福鼎白茶、白毫银针、白牡丹、寿眉、贡眉）（水煮过滤）、安化黑茶（水煮过滤）、茉莉花茶（水煮过滤）、九曲红梅（水煮过滤）]、三宝代用茶【陈皮、咸橄榄（橄榄、食用盐）】（水煮过滤）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、食用植物油、复合调味油、食用动物油脂、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、辣椒（稳定态二氧化氯清洗）、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷（切断或粉碎）、陈皮粉（橘皮粉）、党参（切断或粉碎）、红枣、枸杞、天麻（切断或粉碎）、罗汉果（切断或粉碎）、紫苏（清洗）、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸（酸度调节剂）、郟县豆瓣、番茄酱罐头、调味料酒、豆豉、骨素、白酒、黄酒、葡萄酒、啤酒、蜂蜜、芝士、奶酪、鲜、冻水果肉或水果罐头或水果干、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料中的一种或几种）、酱卤肉制品、熟制动物性水产制品、酱腌菜、食用菌类（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种，经清洗、切制、清水煮制）、大豆蛋白、玉米粒（煮制）、动物性水产品【虾米、鱿鱼、扇贝、海参、海水鱼、螺肉、海蜇中的一种或几种，经挑选、清洗、切制、熟制（用大豆油、玉米油、色拉油油炸/蒸煮/烤制）或不熟制】、调味海带、鲜葱（经挑选、清洗、切制）、鲜姜（经挑选、清洗、切制）、鲜辣椒（经挑选、清洗、切制）、鲜柠檬（经挑选、清洗、切制）、竹笋（经清洗、切制、清水煮制）、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）、白砂糖、食用葡萄糖、味精、干制蔬菜（经泡发）、莲子（清洗、煮制）、黄豆（清洗、煮制）、花生（清洗、煮制）、红薯（清洗、去皮、切块）、芋头（清洗、去皮、切块）、食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）、食品用香料、天然胡萝卜素、牛奶、黄油、鸡蛋（经清洗、清水煮制、剥皮）、鸡精调味料、丙酸钠中的几种，经调味或不调味、包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）、杀菌（高温杀菌或巴氏杀菌或微波杀菌或辐照杀菌）或不杀菌、冷冻或不冷冻、装箱等工艺加工而成的腐竹

制品包（腐竹制品）。腐竹制品包根据添加辅料不同可分为：调味腐竹制品、腐竹菜肴制品。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司

H N

Q B