

# Q/D T F R

大田县福荣豆制品加工厂企业标准

Q/D T F R 0001S—2018

---

腐竹

2018-09-01 发布

2018-11-28 实施

大田县福荣豆制品加工厂 发布

## 前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第1部份：标准的结构和编写》的规定。

本标准主要依据 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》和 GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》并结合本产品的特点制定，污染物铅的限量指标严于国家食品安全标准要求。

本标准由大田县福荣豆制品加工厂提出。

本标准由大田县福荣豆制品加工厂负责起草。

本标准主要起草人：罗奕瑞。

# 腐竹

## 1 范围

本标准规定了本企业生产的腐竹的要求、生产加工过程的卫生要求，试验方法，检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用以大豆为原料，制成的热豆浆经揭皮、挂杆、烘干等工艺制成的腐竹。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）定量包装商品计量监督管理办法

## 3 要求

### 3.1 原料

#### 3.1.1 大豆

大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定要求。

#### 3.1.2 水

水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈淡黄至黄褐色、有光泽、色泽均匀
气 味	有豆香味，无异味、无霉变
组织形态	条状或扁条状，有空心，条形基本完整，无并条，允许有少量的短条和碎条，复水后有韧性
烹调性和口感	常温下凉水浸泡 1 小时无浑浊，沸水煮 10 分钟即熟透而不湖汤，口感滑软有韧性，无砂齿感
杂 质	不得有肉眼可见的外来杂质

### 3.3 理化指标

污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定，严于国家食品安全标准的总砷、铅、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标及其它理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 13.0
蛋白质/ (g/100g)	≥ 35.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	< 0.5
铅 (Pb) / (mg/kg)	< 0.5
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	< 5

### 3.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.5 微生物限量

应符合 GB 2712 的规定。

### 3.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求的检验

从样品中随机抽取 10 条腐竹，在自然光线下，先观其色泽、审其形态及有无杂质，通过鼻嗅检验气味。烹调性检验采用将样品先浸泡发胀一小时后，再放沸水中 10 分钟后，取出样品进行气味、组织形态、烹调性和口感检验。

### 5.2 理化指标的检验

#### 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

#### 5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

#### 5.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

#### 5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

#### 5.2.5 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 的规定执行。

### 5.3 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一质量等级大豆、同一时间生产的产品为一批。每批重量不超过 2000 kg。

### 6.2 抽样

从批中随机抽样。抽样量见表 3。

表 3 抽样量

批 量	抽 样 量
100 kg~500 kg	随机抽取 2 kg，其中留样 1 kg
501 kg~1000 kg	在基数为 2 kg 基础上，每增加 200 kg 增抽 1 kg；依此比例抽取样品，其中一半留样
1001 kg~3000 kg	在基数为 3 kg 基础上，每增加 400 kg 增抽 1 kg；依此比例抽取样品，其中一半留样

### 6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验与型式检验。

#### 6.3.1 出厂检验

产品应经厂检验部门检验合格后方可出厂，并附质量合格证。出厂检验项目包括感官要求、水分、

净含量。

### 6.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或生产设备有明显改变可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上，重新恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监督机构需要检验时。

### 6.4 结果判定

产品按本标准进行检验，如有检验结果不符合本标准要求时，允许使用备检样品，对不合格样品进行复检。如复检仍不符合标准要求，则该批产品判为不合格品。色泽、组织形态等感官指标，水分、蛋白质理化指标不合格可作降级处理。

### 6.5 验收

如供需双方对产品质量有异议时，可由双方协商解决或由双方确定的质量仲裁单位进行仲裁和评定。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志、标签

外包装箱、塑料包装袋的标志必须牢固、清晰，与所包装的内容一致，外包装上储运图示标志符合 GB/T 191 的要求。标签内容应符合 GB 7718 及 GB 28050 的要求。

### 7.2 包装

外用纸箱（塑料袋）包装，纸箱应完整、牢固，符合 GB/T 6543 规定要求，箱面（塑料袋）清洁卫生；内包装袋采用塑料袋或复合袋包装，包装袋应色泽正常，质地均匀、无毒、无异味，符合 GB 4806.7 的要求。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的货物混装，严禁重压，应轻拿轻放，防止挤压，避免日晒雨淋，并有防尘措施。

### 7.4 贮存

应存放与通风、干燥、清洁卫生、无异味的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的货物同处贮存。

### 7.5 保质期

符合本标准条件下，保质期为 6 个月。

## 8 召回

生产销售过程中发现不合格产品，应立即停止生产销售，制定措施预防和控制食品安全风险，消除产生不合格原因后方能继续生产，并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。

---