

Q/DTFR 0001S—2018 《腐竹》

企业标准编制说明

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。为保证产品质量，根据《中华人民共和国标准化法》有关规定的要求，特制订本标准。本标准的一些主要指标做如下说明：

1. 本标准编制格式及要求主要按照 GB/T 1.1—2009 对标准文本格式进行编制。

2. 主要技术指标的确定：

(1) 感官指标、水分、蛋白质是根据本公司产品的制作特点和检测结果进行确定。

(2) 污染物限量指标参考 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》进行制定，黄曲霉毒素B₁参考 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。铅、总砷及黄曲霉毒素B₁限量指标严于食品安全国家标准规定。

3. 净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4. 试验方法依照国家、地方相关标准的规定执行。

5. 检验规则规定了检验分类、组批规则、抽样方法以及结果判定。

6. 标准还规定了产品的标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

7. 本标准经多次验证，经分析工艺指标及标准要求切实可行。

大田县福荣豆制品加工厂

2018年10月22日