

Q/ZPMG

昭平县木格金水湾豆制品加工厂企业标准

Q/ZPMG 0001S—2021



风味腐竹



2021 - 09 - 01 发布

2021 - 09 - 20 实施

昭平县木格金水湾豆制品加工厂

发布



前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由昭平县木格金水湾豆制品加工厂提出并起草。

本文件主要起草人：何松巧。

本文件于2021年9月1日发布，2021年9月20日实施。

风味腐竹

1 范围

本文件规定了风味腐竹的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大豆为主要原料，经挑选、脱皮、清洗、浸泡、添加（或不添加）红茶、绿茶、陈皮（橘皮）、黑芝麻、花生、黄精、红豆、桑叶、低亚硫酸钠，再经磨浆、过滤、煮浆、结膜、拉皮、干燥、包装等工艺加工制成的非即食非发酵性豆制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1532 花生
- GB 1886.46 食品安全国家标准 食品添加剂 低亚硫酸钠
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 780 红茶
- 中华人民共和国药典 一部（2020年版）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

按配料不同可将产品分为腐竹、红茶腐竹、绿茶腐竹、陈皮（橘皮）腐竹、黑芝麻腐竹、花生腐竹、黄精腐竹、红豆腐竹、桑叶腐竹。

4.1 腐竹

配料：大豆、低亚硫酸钠（或不添加）。

4.2 红茶腐竹

配料：大豆、红茶、低亚硫酸钠（或不添加）。

4.3 绿茶腐竹

配料：大豆、绿茶、低亚硫酸钠（或不添加）。

4.4 陈皮（橘皮）腐竹

配料：大豆、陈（橘）皮、低亚硫酸钠（或不添加）。

4.5 黑芝麻腐竹

配料：大豆、黑芝麻、低亚硫酸钠（或不添加）。

4.6 花生腐竹

配料：大豆、花生、低亚硫酸钠（或不添加）。

4.7 黄精腐竹

配料：大豆、黄精、低亚硫酸钠（或不添加）。

4.8 红豆腐竹

配为：大豆、红豆、低亚硫酸钠（或不添加）。

4.9 桑叶腐竹

配料：大豆、桑叶、低亚硫酸钠（或不添加）。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大豆、红豆

应符合GB 1352的规定。

5.1.2 红茶

应符合NY/T 780、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.3 绿茶

应符合GB/T 14456.1的规定。

5.1.4 陈皮（橘皮）、桑叶、黄精

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 黑芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.6 花生

应符合GB/T 1532的规定。

5.1.7 低亚硫酸钠

应符合GB 1886.46的规定。

5.1.8 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽基本一致，有光泽
组织形态	枝条粗细基本均匀，稍有空心，无并条，允许有少量的短条和碎条，无霉变
气 味	具有该产品应有的气味，无酸味、霉味和其他异味
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
水分/(g/100g)	≤ 12.0
蛋白质 ^a /(g/100g)	≥ 35.0 (45.0)
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤ 0.2
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
^a 括号内限值仅限腐竹、红豆腐竹产品。	

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

取适量样品置于干燥、洁净的白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并用鼻嗅其气味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.4 二氧化硫残留

按GB 5009.34规定的方法测定。

8.2.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料，同一工艺配方，在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批次。

9.2 抽样

在同批产品中随机抽取，抽样基数不应少于50kg，每批随机抽取6个独立包装（总重量不少于2kg），将所抽样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

9.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

9.4 出厂检验

9.4.1 每批产品应经本企业检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

9.4.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

9.5 型式检验

9.5.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时；。

9.5.2 型式检验项目为 5.2、5.3 和 6 规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品为合格。

9.6.2 检验结果若有不符合本文件规定时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。如原料使用转基因大豆，应在标签上明示。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不应摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

10.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不应与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

10.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期为3个月。
