

Q/KSG

开远市尚古堂豆制品有限公司企业标准

Q/KSG 0001 S—2020

豆腐皮（腐竹）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250014S-2020
备案日期: 2020年 5月 25日

2020-05-22 发布

2020-05-31 实施

开远市尚古堂豆制品有限公司

发布

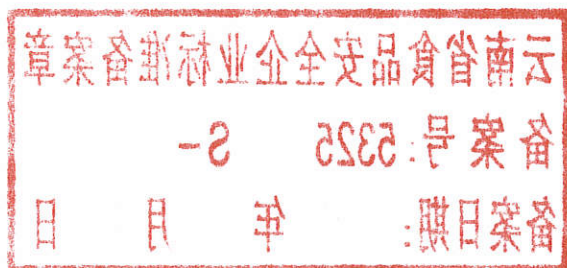
前 言

我公司生产的豆腐皮（腐竹）是以大豆（黄豆、青豆、黑豆）、绿豆为主要原料，经烘烤、脱壳、浸泡、磨浆、煮浆、制皮、叠片（切丝、打结或卷竹）、干燥、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由开远市尚古堂豆制品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：冯绪忠、叶胜海。



豆腐皮（腐竹）

1 范围

本标准规定了豆腐皮（腐竹）的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以大豆（黄豆、青豆、黑豆）、绿豆为主要原料，经烘烤、脱壳、浸泡、磨浆、煮浆、制皮、叠片（切丝、打结或卷竹）、干燥、包装等工艺加工制成的豆腐皮（腐竹）。

食品安全企业标准

号: 5325 S-

期: 年

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

3.1 按原料不同分为：黄豆豆腐皮（腐竹）、青豆豆腐皮（腐竹）、黑豆豆腐皮（腐竹）、绿豆豆腐皮（腐竹）。

3.2 按工艺和形态不同分为：豆腐皮、豆腐丝、豆腐结、腐竹。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大豆（黄豆、青豆、黑豆）：应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 绿豆：应符合 GB/T10462 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
	豆腐皮	豆腐丝	豆腐结	腐竹	
形态	长方形叠片状，厚薄均匀，允许有少量碎片。	细丝状，支条均匀，允许有少量碎丝。	结状，大小均匀，允许有少量碎片。	竹状，支条均匀，允许有少量碎片。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅。
色泽	黄豆制品色泽呈浅黄色至金黄色，黑豆制品色泽呈黑色至黑褐色，青豆和绿豆制品色泽呈浅绿黄色至绿色，有光泽，色泽基本一致。				
香气	具有大豆制品固有的香气，无异味。				
杂质	无肉眼可见外来杂质。				

4.3 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	≤ 10.0	GB5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 40.0 (腐竹), 其他产品 38.0	GB 5009.5
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
脂肪, g/100	≥ 10.0	GB 5009.6

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定，严于食品安全国家标准的指标，应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 非发酵豆制品的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于8个独立包装，总量不得少于2kg。样品分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验。

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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提出型式检验时。

备案章

月 日

5.5 判定规则

检验结果中，若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

簿案備目
日 日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



冯维忠

备案单位主要负责人 (签字)

2020年05月18日

2020年05月18日

