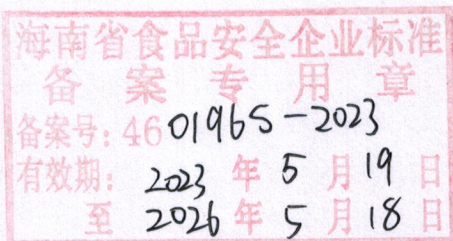


Q/HKJF

海南省食品安全企业标准

Q/HKJF 0002S—2023
代替 Q/HKJF 0002S—2020

腐竹制品



2023 - 06 - 01 发布

2023 - 06 - 30 实施

海口佳畜食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《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。

本标准代替Q/HKJF 0002S-2020《腐竹制品》。

本标准与Q/HKJF 0002S-2020相比，主要变化如下：

——修改了铅指标。

本标准由海口佳奋食品有限公司提出。

本标准由海口佳奋食品有限公司起草。

本标准起草人：张秋庄、李武。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HKJF 0002S-2020。

腐竹制品

1 范围

本标准规定了腐竹制品的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的腐竹制品的生产控制、检验、贮运等环节。

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/T 1532 花生

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.46 食品安全国家标准 食品添加剂 低亚硫酸钠

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 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 8885 食用玉米淀粉

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液（含第1号修改单）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 按产品类别分类

3.1.1 腐竹

以黄豆、黑豆为主要原料，经过制浆，添加或不添加复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、复配腐竹类抗氧化剂（低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠）、玉米淀粉，从熟豆浆静止表面揭起凝结薄膜，干燥、包装等生产工艺制成的非即食腐竹产品。

3.1.2 复配腐竹

以青豆、花生、黄豆、玉米、绿豆等为主要原料，经过制浆，添加或不添加复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、二氧化硅）、复配腐竹类抗氧化剂（低亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠）、玉米淀粉，从熟豆浆静止表面揭起凝结薄膜，干燥、包装等生产工艺制成的非即食复配腐竹产品。

3.2 按制作工艺分类

分为头浆（一级）、二次浆（二级）、三次浆（三级）产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 黄豆、黑豆、青豆：应符合 GB 1352 的要求。
- 4.1.2 聚二甲基硅氧烷及其乳液：应符合 GB 30612 的要求。
- 4.1.3 二氧化硅：应符合 GB 25576 的要求。
- 4.1.4 低亚硫酸钠：应符合 GB 1886.46 的要求。
- 4.1.5 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.1.6 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的要求。
- 4.1.7 花生：应符合 GB/T 1532 的要求。
- 4.1.8 水：应符合：GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目		要 求	检验方法
色 泽	黄豆腐竹	淡黄色	取适量样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，有自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
	黑豆腐竹	黑色或暗褐色	
	复合腐竹	土黄色	
性 状		长条状	
滋味、气味		具有本品特有的气、滋味、无异味	
杂 质		无正常视力可见的外来杂质	

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	
	头浆腐竹（一级）	二次浆腐竹（二级）	三次浆腐竹（三级）		
水分，g/100g	≤	15.0			GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	41.0	38.0	35.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥	14.0			GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
黄曲霉毒素B1，ug/kg	≤	5.0			GB 5009.22
二氧化硫残留量（以SO2计），g/kg	≤	0.2			GB 5009.34

4.4 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 规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。
5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 2kg，抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品须经工厂检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、蛋白质、脂肪、水分。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准
要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不
符合标准, 则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 要求, 运输包装采用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防晒晒, 防挤压、碰撞、冻结。
装卸时轻放轻卸, 不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内, 仓库周围应无污染, 仓库内应保持清洁卫生, 有防尘、防蝇、
防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下, 产品保质期按包装上标示的规定执行。