

团 体 标 准

T/JMZJXH 024—2024

鹤山腐竹类产品

Heshan Rolls of dried bean milk creams food

2024 - 12 - 01 发布

2024 - 12 - 10 实施

江门市质量检验协会 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。

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专利的责任。

本文件由鹤山市市场监督管理局提出。

本文件由江门市质量检验协会归口。

本文件起草单位：鹤山市市场监督管理局、广东省江门市质量计量监督检测所。

本文件主要起草人：梁汝权、孙小苓、朱国军。

鹤山腐竹类产品

1 范围

本文件规定了鹤山腐竹类产品的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于在鹤山市行政区域内生产的腐竹类产品。

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 1352 大豆

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GBT 21126 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定

GBT 22106 非发酵豆制品

GB 28050 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

《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 22106 界定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

根据加工工艺分为腐皮、腐竹（干燥）、腐竹（未经干燥）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

生产加工使用的原辅料及加工助剂应符合国家食品安全相关的要求和有关规定，不得使用 and 添加非食品物质（如吊白块、硼酸和硼砂、水玻璃、碱性橙 II、碱性嫩黄等）。

5.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

类型		形态	质地
腐皮		薄膜状，薄厚均匀，形状完整。	有韧性。
腐竹	未经干燥	形状完整。	有韧性。
	干燥	有光泽，枝条粗细均匀，无并条。	稍有空心，复水后有韧性、弹性。

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求			检验方法
	腐皮	腐竹		
		干燥	未经干燥	
水分/（g/100g）	≤20.0	≤11.0	≤40	按 GB 5009.3 中规定的方法测定
蛋白质/（g/100g）	≥43.0	≥45.0	≥20	按 GB 5009.5 中规定的方法测定
脂肪/（g/100g）	≥15	≥20	——	按 GB 5009.6 中规定的方法测定
甲醛次硫酸氢钠/（mg/kg）	不得检出			按 GB/T 21126 中规定的方法测定

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中豆制品的规定。

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量要求

预先定量包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，检验按 JJF 1070 中有关规定进行。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、水分、蛋白质、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目为 5.2~5.6 的所有项目指标，正常情况下每年检验 2 次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时；
- d) 国家监管部门提出要求时；
- e) 出厂检验结果与上一次结果差异较大时。

6.3 检验组批和抽样

同一班次或同批原料生产的同一品种，为一个检验批，从每批产品随机抽取不少于 1kg。

同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.4 判定原则

检验项目全部符合本文件要求，判定为合格。如出现不合格项目，可以再次抽样复验，复验后仍不合格的，则判定该批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，如使用转基因大豆为原料，需在标签中明示。

7.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的标准和有关规定的要求。

7.2.2 各种包装应完整、无破损。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运，除干制品外，预包装产品宜采用专用冷冻设施运输。

7.3.3 装卸时应小心轻放，不得重压，不应有抛、摔、踢等不良行为。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠的库房内。

7.4.2 除干制品外，预包装产品宜低温（-18℃或以下）贮存。

7.4.3 产品贮存时应离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。
