# 豆制品（腐竹）管理看板

一、标准展板

企业应按产品列出产品执行标准，该类产品涉及的主要标准有：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品标准 | 产品标准 | GB 22106 非发酵豆制品 |
| 通用标准 | GB 2711 非发酵性豆制品及面筋卫生标准 |
| GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定 |
| GB/T 5009.6-2003 食品中脂肪的测定 |
| GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定 |
| 原辅料 | 原料 | GB 1352 大豆 |
| 配料 | GB 5749 水 生活饮用水卫生标准 |
|  |
| 食品添加剂 | 无 |
| 包装材料 | GB 9683 复合食品包装袋卫生标准 |
| GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB9685食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准 |
|  |
| 生产用水 | GB 5749 生活饮用水卫生标准 |
| 生产加工控制规范 | GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
|  |
| 检验方法标准 | JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 其他 | 豆制品生产许可审查细则 |

二、产品指标

非发酵豆制品（腐竹）主要质量指标、常用食品添加剂指标和检验方法要求如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **产品类别** | **执行标准** | **项目** | **技术指标** | **方法标准** | **检验要求** |
| 非发酵豆制品（腐竹） | GB 22106非发酵豆制品 | 感官要求 | 形态 | 未经干燥 | 形态完整 |  | / |
| 干燥 | 浅黄色，有光泽，枝条粗细均匀，无并条 |  | / |
| 质地 | 未经干燥 | 有韧性 |  | / |
| 干燥 | 稍有空心，复水后有韧性、弹性 |  | / |
| 理化指标 | 水分/（g/100g）  | 未经干燥 | 1≤40 | GB/T 5009.3 | / |
| 干燥 | ≤≤12.0 | / |
| 蛋白质/（g/100g） | 未经干燥 | ≥≥20 | GB /T 5009.5 | / |
| 干燥 | ≥≥45.0 | / |
| 微生物 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 标签 | 应符合GB7718和GB28050的要求 | GB7718、GB28050 | / |

三、关键指标及风险防控措施

非发酵豆制品（腐竹）产品近年来抽检问题主要集中在超范围、超限量使用食品添加剂和水分指标超标方面，为有效控制非发酵豆制品（腐竹）质量风险，建议生产企业按照以下措施进行严格管理：

| **序号** | **关键风险指标** | **易出现的问题** | **风险防控措施** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 水分 | 水分超标可能导致产品腐败变质，造成微生物指标不合格 | **1原料验收：**按照相应食品安全国家标准对原辅料进行验收，制定验收规程，加强原辅料采购验收控制。**2包装：**保证包材（尤其是内包材）及环境洁净卫生。 |
| 2 | 添加剂超标 | 添加剂超限量导致产品质量不合格 | **1原料验收：**按照相应食品安全国家标准对原辅料进行验收，制定验收规程，加强原辅料采购验收控制。 |

四、主要生产工艺及关键控制点、控制措施图示

