



416809S-2020



汤阴县福泰食品有限公司企业标准

Q/TFS 0003S-2020

---

# 调味豆制品

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

---

汤阴县福泰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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》的规则要求编写。

本标准由汤阴县福泰食品有限公司提出。

本标准起草单位：汤阴县福泰食品有限公司。

本标准主要起草人：程智敏。

H N

Q B

# 调味豆制品

## 1 范围

本标准规定了调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以腐竹、腐皮、大豆蛋白制品、豆腐干、豆腐中的一种为原料，经浸泡或煮制、脱水或不脱水后，加入大豆油，添加或不添加芝麻、辣椒、泡椒、孜然、香菇粉、咖喱粉、海鲜粉调味料、山梨酸钾（仅适用于以豆腐干、大豆蛋白制品为原料的产品），再加入香辛料（花椒、八角）、白砂糖、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、食品用香精（咸味香精、卤肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、酱卤味香精、蒜味香精、黑鸭膏香精中的一种或几种），经调味、真空包装、杀菌等工艺加工而成的调味豆制品。

根据原料不同分为：调味腐竹、调味腐皮、调味大豆蛋白制品、调味豆腐干、调味豆腐。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 腐竹、腐皮、豆腐干、豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 15351 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 香菇粉应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.10 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.11 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 泡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

## 2.2 感官要求

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
性状	固体，块状、片状、条状或丝状	从样品中随机取出1袋，倒入洁净白色瓷盘中，置于自然光线明亮处，用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅黄色至红褐色	
气味、滋味	具有该产品应有的气味及滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		调味豆腐	其他调味豆制品	
水分, g/100g	≤	85	75	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.5	13	GB 5009.5
食用盐(以NaCl计), %	≤	5.0		GB 5009.44
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
<sup>a</sup> 适用于添加了山梨酸钾的产品。				

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10第二法
<sup>a</sup> 样品采样方案按GB 4789.1的规定执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

调味豆制品是以腐竹、腐皮、大豆蛋白制品、豆腐干、豆腐中的一种为原料，经浸泡或煮制、脱水或不脱水后，加入大豆油，添加或不添加芝麻、辣椒、泡椒、孜然、香菇粉、咖喱粉、海鲜粉调味料、山梨酸钾（仅适用于以豆腐干、大豆蛋白制品为原料的产品），再加入香辛料（花椒、八角）、白砂糖、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、食品用香精（咸味香精、卤肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、酱卤味香精、蒜味香精、黑鸭膏香精中的一种或几种），经调味、真空包装、杀菌等工艺加工而成的调味豆制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》和 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汤阴县福泰食品有限公司

QB