



412754S-2021



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2021

风味豆制品

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：王明新、巫宗杰、王瑞红、王臣鹏、秦学静、杨纪民。

H N
Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐（切块）、豆腐干、豆腐结、豆腐皮、腐竹、腐皮、大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品中的一种为主要原料，加入生活饮用水、大豆油、棕榈油、香辛料（辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果，经粉碎）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精中的多种，辅以或不辅以食用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、排骨香精中的一种），添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或两种食品添加剂，经大豆油或棕榈油油炸或不油炸、配料、卤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌、装箱而成的即食风味豆制品。

根据添加原料不同分为：风味豆腐、风味豆腐干、风味豆腐结、风味豆腐皮、风味腐竹、风味腐皮，风味大豆蛋白制品、牛肉味风味豆制品、鸡肉味风味豆制品、排骨味风味豆制品、五香味风味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆腐、豆腐干、豆腐结、豆腐皮、腐竹、腐皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.8 蒜应符合 GB/T 21002 的规定。
- 2.1.9 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.16 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.17 小茴香、高良姜、山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、排骨香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品应符合 GB 2712 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	具有本品应有的性状、无霉变、无虫蚀	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有卤制后特有的豆香味，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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 4.5	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅限油炸产品。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

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、酸价（油炸产品）、过氧化值（油炸产品）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆腐（切块）、豆腐干、豆腐结、豆腐皮、腐竹、腐皮、大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品中的一种为主要原料，加入生活饮用水、大豆油、棕榈油、香辛料（辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果，经粉碎）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精中的多种，辅以或不辅以食用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、排骨香精中的一种），添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或两种食品添加剂，经大豆油或棕榈油油炸或不油炸、配料、卤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌、装箱而成的即食风味豆制品。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》有关规定制订本企业标准，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。

河南省臧营桥食品有限公司