



410406S-2021



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0025S-2021

菠菜脆豆腐（ 调理菜肴 ）

2021-02-20 发布

2021-02-20 实施

三全食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由三全食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张燕、臧雯岚、李媛媛、温晓。

H N
Q B

菠菜脆豆腐（调理菜肴）

1 范围

本标准规定了菠菜脆豆腐（调理菜肴）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以菠菜、大豆蛋白为主要原料，配以植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、味精中的几种为辅料，加入或不加入食品添加剂（羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶中的一种或几种），经预处理、制浆、灌装、修正定型、低温凝胶、蒸煮、冷却、切片、包装、杀菌而成的菠菜脆豆腐（调理菜肴）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.2 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.3 植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.10 菠菜应符合 NY/T 964 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一盒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3

蛋白质, g/100g	≥	15	GB 5009. 5
氯化物 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤	3	GB 5009. 44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 12
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加食用盐的产品检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 按 GB 4789. 26 规定的方法检验。

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 和 GB 8950 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: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菠菜、大豆蛋白为主要原料，配以植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、味精中的几种为辅料，加入或不加入食品添加剂（羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶中的一种或几种），经预处理、制浆、灌装、修正定型、低温凝胶、蒸煮、冷却、切片、包装、杀菌而成的菠菜脆豆腐（调理菜肴）。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三全食品股份有限公司