



410452S-2021



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0029S-2021

胡萝卜脆豆腐丸（调理菜肴）

2021-02-25 发布

2021-02-25 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、陈红蒲、李媛媛、刘欢。

H N
Q B

胡萝卜脆豆腐丸（调理菜肴）

1 范围

本标准规定了胡萝卜脆豆腐丸（调理菜肴）的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以胡萝卜、大豆蛋白为主要原料，配以水、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）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、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）、味精中的一种或几种，加入或不加入食品添加剂（卡拉胶、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、制浆、混合、调味、均质、成型、包装、杀菌、冷却加工而成的胡萝卜脆豆腐丸（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 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.11 食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 1983 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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
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

本标准适用于以胡萝卜、大豆蛋白为主要原料，配以水、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）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、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）、味精中的一种或几种，加入或不加入食品添加剂（卡拉胶、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、制浆、混合、调味、均质、成型、包装、杀菌、冷却加工而成的胡萝卜脆豆腐丸（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