



411184S-2021



三门峡三禾生态农业有限公司企业标准

Q/SSS 0001S-2021

非发酵豆制品

2021-06-02 发布

2021-06-02 实施

三门峡三禾生态农业有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡三禾生态农业有限公司提出并起草。
本标准起草人：张楹东。

H N
Q B

非发酵豆制品

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于豆腐、内酯豆腐、豆腐皮、豆腐卷、豆腐干。

豆腐：以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经清洗、浸泡、制浆、点浆〔加入氯化镁、硫酸钙、复配豆制品消泡剂〔聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅中的几种〕中的一种或几种〕、凝固、压制成型、包装加工而成的即食产品；

内酯豆腐：以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经清洗、浸泡、制浆〔加入硫酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或两种〕、灌浆、成型、包装加工而成的即食产品；

豆腐皮、豆腐卷：以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经清洗、浸泡、制浆、点浆〔加入氯化镁、硫酸钙、复配豆制品消泡剂〔聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅中的几种〕中的一种或几种〕、凝固、成型、压榨、包装加工而成的非即食产品；

豆腐干：以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经清洗、浸泡、制浆、点浆〔加入氯化镁、硫酸钙、复配豆制品消泡剂〔聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅中的几种〕中的一种或几种〕、凝固、成型、压榨、分切、包装加工而成的非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.4 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.6 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 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	从样品中取出适量，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、
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	性状及杂质，嗅其气味，按标签所示食用方法，以温开水漱口后，品其滋味
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
	豆腐	内酯豆腐	豆腐皮、豆腐卷	豆腐干	
水分，g/100g ≤	95	95	85	80	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	3.0	3.0	—	5.0	GB 5009.5
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4				GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

2.4 微生物限量

即食产品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	
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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于豆腐、内酯豆腐、豆腐皮、豆腐卷、豆腐干。

豆腐：以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经清洗、浸泡、制浆、点浆{加入氯化镁、硫酸钙、复配豆制品消泡剂[聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅中的几种]中的一种或几种}、凝固、压制成型、包装加工而成的即食产品；

内酯豆腐：以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经清洗、浸泡、制浆[加入硫酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或两种]、灌浆、成型、包装加工而成的即食产品；

豆腐皮、豆腐卷：以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经清洗、浸泡、制浆、点浆{加入氯化镁、硫酸钙、复配豆制品消泡剂[聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅中的几种]中的一种或几种}、凝固、成型、压榨、包装加工而成的非即食产品；

豆腐干：以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经清洗、浸泡、制浆、点浆{加入氯化镁、硫酸钙、复配豆制品消泡剂[聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅中的几种]中的一种或几种}、凝固、成型、压榨、分切、包装加工而成的非即食产品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡三禾生态农业有限公司