



411185S-2021



三门峡三禾生态农业有限公司企业标准

Q/SSS 0002S-2021

风味豆制品

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

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。

本标准适用于豆腐、豆腐皮、豆腐卷、豆腐干中的一种为原料，经蒸煮或油炸（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）或卤制[以水为原料，加入食用盐、酱油、豆瓣酱、白砂糖、味精、鸡精、鸡油、牛油、猪油、花椒油、辣椒油、藤椒油、葱油、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料（八角、白胡椒、姜、丁香、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然中的多种）、辣椒中的多种，混合]、调味或不调味[食用盐、酱油、豆瓣酱、白砂糖、味精、鸡精、鸡油、花椒油、辣椒油、藤椒油、葱油、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料（八角、白胡椒、姜、丁香、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然中的多种）、辣椒中的多种]、加工而成的即食或非即食产品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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豆腐、豆腐皮、豆腐卷、豆腐干应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.7白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10鸡油、牛油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.11花椒油、辣椒油、藤椒油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.12芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.13香辛料（八角、白胡椒、姜、丁香、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14辣椒应符合 GB/T 30382 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	具有各产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，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、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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	≤ 95	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	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
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于油炸工艺的产品。		

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于豆腐、豆腐皮、豆腐卷、豆腐干中的一种为原料，经蒸煮或油炸（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）或卤制[以水为原料，加入食用盐、酱油、豆瓣酱、白砂糖、味精、鸡精、鸡油、牛油、猪油、花椒油、辣椒油、藤椒油、葱油、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料（八角、白胡椒、姜、丁香、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然中的多种）、辣椒中的多种,混合]、调味或不调味[食用盐、酱油、豆瓣酱、白砂糖、味精、鸡精、鸡油、花椒油、辣椒油、藤椒油、葱油、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料（八角、白胡椒、姜、丁香、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然中的多种）、辣椒中的多种]、加工而成的即食或非即食产品。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

QB