



411571S-2021



南阳豆香坊食品有限公司企业标准

Q/NDS 0001S-2021

---

# 干页豆腐丝（片、块）

2021-07-13 发布

2021-07-13 实施

---

南阳豆香坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳豆香坊食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳豆香坊食品有限公司。

本标准主要起草人：任亚楠、黄孝天、王明卓。

H N

Q B

# 千页豆腐丝（片、块）

## 1 范围

本标准规定了千页豆腐丝（片、块）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆分离蛋白、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、大豆油或食用植物调和油为主要原料，添加生活饮用水、食品添加剂【乙酰化二淀粉磷酸酯（木薯变性淀粉）、谷氨酰胺转氨酶（TG 酶）[来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、山梨酸钾】，经配料、依次放入斩拌机斩拌、成型盘内成型、切丝或切片、切块，加入生活饮用水、食用盐、酿造酱油，卤制、摊凉，再加入大豆油或食用植物调和油、食用香精（浓香调味鸡粉、高倍鲜味素、千里香、辣椒红油中的一种或几种）、味精，搅拌入味、计量、真空包装等工序制成的即食类（或非即食类）千页豆腐丝（片、块）。

根据产品性状不同可分为：千页豆腐丝、千页豆腐片、千页豆腐块。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.2 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 2.1.7 食用甘薯淀粉应符合GB/T 34321和GB 31637的规定。
- 2.1.8 绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.9 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.12 食用植物调和油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.16 谷氨酰胺转氨酶（TG 酶）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯（木薯变性淀粉）应符合GB 29929的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合GB 1886.39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	丝状、块状、片状	从样品中取出适量试样，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，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 6	GB 5009.5
淀粉，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.9
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
脂肪，g/100g	≤ 12.0	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

即食类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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法

注：<sup>a</sup> 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

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、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

千页豆腐丝（片、块）是以大豆分离蛋白、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、大豆油或食用植物调和油为主要原料，添加生活饮用水、食品添加剂【乙酰化二淀粉磷酸酯（木薯变性淀粉）、谷氨酰胺转氨酶（TG 酶）[来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、山梨酸钾】，经配料、依次放入斩拌机斩拌、成型盘内成型、切丝或切片、切块，加入生活饮用水、食用盐、酿造酱油，卤制、摊凉，再加入大豆油或食用植物调和油、食用香精（浓香调味鸡粉、高倍鲜味素、千里香、辣椒红油中的一种或几种）、味精，搅拌入味、计量、真空包装等工序制成的即食类（或非即食类）千页豆腐丝（片、块）。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准在 GB 2760 中的类别为新型豆制品，类别号为 04.04.01.05。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳豆香坊食品有限公司