



412140S-2021



鹤壁市永达美源食品有限公司企业标准

Q/HYMS 0002S-2021

豆制品菜肴罐头

2021-09-09 发布

2021-09-09 实施

鹤壁市永达美源食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市永达美源食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和鹤壁市永达美源食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、冯爱红、林刘涛。

H N
Q B

豆制品菜肴罐头

1 范围

本标准规定了豆制品菜肴罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆干、腐竹、豆腐皮中的一种为主要原料，辅以青豌豆、马蹄、贡菜、竹笋、木耳、海带丝、花生油、芝麻油、花椒油、辣椒油、生产用水、大蒜、生姜、高良姜、大葱、小香葱、白芝麻、酿造酱油、凉拌汁、食用盐、低钠盐、白砂糖、麻辣火锅上汤（半固态复合调味料）、沙茶酱、辣椒酱、香辣酱中的几种，添加或不添加卡拉胶，经预处理、油炸（使用大豆油）或不油炸、预煮或蒸制或烘烤、包装、封口检测、金属探测或X光机异物探测、高温杀菌、清洗晾制、保温、装箱而制成的即食豆制品菜肴罐头。

根据添加原料不同分为以下几种：豆干菜肴罐头、腐竹菜肴罐头、豆腐皮菜肴罐头。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 豆干、腐竹、豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 青豌豆应新鲜或速冻良好、成熟度适度、无病虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 马蹄应饱满完整、新鲜清洁、色泽良好、无腐烂、无霉变、无异味、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 贡菜应质嫩、新鲜清洁、色泽良好、无腐烂、无霉变、无异味、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 竹笋应新鲜、质嫩、笋体完整、无腐败、腐烂变质和病虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 海带丝应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。

2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.11 辣椒油应符合 NY/T 2111 和 SB/T 11192 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.14 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.15 高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 大葱和小香葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.17 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 凉拌汁、麻辣火锅上汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 低钠盐应符合 QB/T 2019 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 沙茶酱、香辣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 大豆油应符合 GB 2716 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
容器		密封完好，无泄漏，无胖听或无胀袋。使用金属材料包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量试样，检查容器，将内容物倒入洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内 容 物	色泽	具有产品应有的色泽	
	滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
	性状	具有产品应有的性状，无正常视力可见外来异物	

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
固形物，g/100g	≥	70	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 适用于镀锡薄板容器包装的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法按 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 食品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

出厂检验项目为：感官要求、固形物、食用盐、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆干、腐竹、豆腐皮中的一种为主要原料，辅以青豌豆、马蹄、贡菜、竹笋、木耳、海带丝、花生油、芝麻油、花椒油、辣椒油、生产用水、大蒜、生姜、高良姜、大葱、小香葱、白芝麻、酿造酱油、凉拌汁、食用盐、低钠盐、白砂糖、麻辣火锅上汤（半固态复合调味料）、沙茶酱、辣椒酱、香辣酱中的几种，添加或不添加卡拉胶，经预处理、油炸（使用大豆油）或不油炸、预煮或蒸制或烘烤、包装、封口检测、金属探测或X光机异物探测、高温杀菌、清洗晾制、保温、装箱而制成的即食豆制品菜肴罐头。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，作为组织生产，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。

鹤壁市永达美源食品有限公司