



410259S-2022



河南明正清真食品有限公司企业标准

Q/HMZS 0001-2022

---

# 调味豆制品

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

---

河南明正清真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南明正清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王春晖、刘祥生。

H N  
Q B

# 调味豆制品

## 1 范围

本标准规定了调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为主要原料，同时添加畜、禽肉（牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种），大豆经加水浸泡、磨浆、煮浆、点浆（氯化镁）、压皮、卤制、压饼、切块、加入经卤制切丁的牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，卤制过程添加白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油（含焦糖色）、食品用香精（花椒香精、辣椒香精、麻椒精油香精、肉味香精中的一种或几种）、辅料（孜然、花椒、八角、月桂叶、桂皮、辣椒、白胡椒中的一种或几种），再添加或不添加食用植物油（大豆油）、卡拉胶、食品用香精（花椒香精、辣椒香精、麻椒精油香精、肉味香精中的一种或几种）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾）经拌料、包装、杀菌加工而成的调味豆制品。

根据原辅料不同可分为：牛肉豆干微辣味、鸡肉豆干微辣味、鸭肉豆干微辣味、牛肉豆干香辣味、鸡肉豆干香辣味、鸭肉豆干香辣味、牛肉豆干五香味、鸡肉豆干五香味、鸭肉豆干五香味、牛肉豆干酱汁味、鸡肉豆干酱汁味、鸭肉豆干酱汁味、牛肉豆干烧烤味、鸡肉豆干烧烤味、鸭肉豆干烧烤味、牛肉豆干麻辣味、鸡肉豆干麻辣味、鸭肉豆干麻辣味、牛肉豆干黑鸭味、鸡肉豆干黑鸭味、鸭肉豆干黑鸭味、牛肉豆干孜香味、鸡肉豆干孜香味、鸭肉豆干孜香味、牛肉豆干麻辣香锅味、鸡肉豆干麻辣香锅味、鸭肉豆干麻辣香锅味、牛肉豆干红油麻酱味、鸡肉豆干红油麻酱味、鸭肉豆干红油麻酱味、牛肉豆干卤香味、鸡肉豆干卤香味、鸭肉豆干卤香味。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.2 畜、禽肉（牛肉、鸡肉、鸭肉）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.8 食品用香精（花椒香精、辣椒香精、麻椒精油香精、肉味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.13 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.14 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.15 氯化镁应符合GB 25584的规定。

2.1.16 酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.17 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.19 花椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.20 八角应符合GB/T 7652的规定。

2.1.21 月桂叶应符合GB/T 30387的规定。

2.1.22 桂皮应符合GB/T 30381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，有可见肉丁	从样品中取出一袋，倒入白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	咸、淡适中，具有该产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

## 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
食用盐/（以NaCl计），g/100g	≤4. 0	GB 5009. 44
蛋白质，g/100g	≥13. 0	GB 5009. 5
总砷（以As计），mg/kg	≤0. 5	GB 5009. 11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤0. 4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤5. 0	GB 5009. 22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤1. 0	GB 5009. 28
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤3. 0	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0. 25	GB 5009. 227

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	100	1000	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	5	1	100	1000	GB 4789.10
<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，兽药残留限量应符合GB 31650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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆为主要原料，同时添加畜、禽肉（牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种），大豆经加水浸泡、磨浆、煮浆、点浆（氯化镁）、压皮、卤制、压饼、切块、加入经卤制切丁的牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，卤制过程添加白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油（含焦糖色）、食品用香精（花椒香精、辣椒香精、麻椒精油香精、肉味香精中的一种或几种）、辅料（孜然、花椒、八角、月桂叶、桂皮、辣椒、白胡椒中的一种或几种），再添加或不添加食用植物油（大豆油）、卡拉胶、食品用香精（花椒香精、辣椒香精、麻椒精油香精、肉味香精中的一种或几种）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾）经拌料、包装、杀菌加工而成的调味豆制品。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，制定本企业标准，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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南明正清真食品有限公司