



410762S-2022



郑县黄班长食品有限公司企业标准

Q/JHS 0006S-2022

豆腐粉条菜

2022-03-31 发布

2022-03-31 实施

郑县黄班长食品有限公司 发布

前 言

本标准由郟县黄班长食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：黄普坚。

H N

Q B

豆腐粉条菜

1 范围

本标准规定了豆腐粉条菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐丝包、粉条包（外购）为原料，搭配调味粉包（外购）、辣椒酱包、骨汤包、蔬菜包（外购）、牛（羊）杂包（外购）中的几种，经组合、包装而成的非即食豆腐粉条菜。

豆腐丝包（非即食）是以豆腐为原料，经切片、油炸（棕榈油）、冷却、切丝、包装、杀菌而成。

粉条包（外购）（非即食）：红薯粉条。

调味粉包（外购）（非即食）：食用盐、味精、鸡精、香辛料（辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔中的一种或几种）、白芷中的多种。

辣椒酱包（非即食）是以辣椒、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，加入芝麻、香辛料（辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔中的一种或几种）、白芷、维生素 E 中的几种，经配料、油炸或熬制、冷却、包装加工而成。

骨汤包（非即食）：以牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨中的一种或几种为原料，添加香辛料（八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈中的一种或几种）、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐中的一种或几种，经配料、熬制、冷却、包装加工而成。

蔬菜包（外购）（非即食）：脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水胡萝卜粒、脱水白萝卜粒中的一种或几种。

牛（羊）杂包（外购）（非即食）：以牛、羊副产品（肠、心、肺、肚、舌、头、耳中的几种）为原料，添加食用盐、香辛料（辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔中的一种或几种）、白芷、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠中的几种。

根据搭配料包不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆腐应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 红薯粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.4 调味粉包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 辣椒应新鲜、无腐烂、无变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.7芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.11牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨以及牛应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.16牛（羊）杂包应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.17生活饮用水应符合 GB 5749 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 63 (仅适用于豆腐丝包)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (仅适用于辣椒酱包、骨汤包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于辣椒酱包、骨汤包)	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 ^a	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 ^a	GB 5009.11
亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30 【仅适用于添加亚硝酸钠的牛（羊）杂包检验】	GB 5009.33

注1: a适用于所有料包的混合检验。

注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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（仅适用于豆腐丝包）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以豆腐丝包、粉条包（外购）为原料，搭配调味粉包（外购）、辣椒酱包、骨汤包、蔬菜包（外购）、牛（羊）杂包（外购）中的几种，经组合、包装而成的非即食豆腐粉条菜。

豆腐丝包（非即食）是以豆腐为原料，经切片、油炸（棕榈油）、冷却、切丝、包装、杀菌而成。

粉条包（外购）（非即食）：红薯粉条。

调味粉包（外购）（非即食）：食用盐、味精、鸡精、香辛料（辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔中的一种或几种）、白芷中的多种。

辣椒酱包（非即食）是以辣椒、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，加入芝麻、香辛料（辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔中的一种或几种）、白芷、维生素E中的几种，经配料、油炸或熬制、冷却、包装加工而成。

骨汤包（非即食）：以牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨中的一种或几种为原料，添加香辛料（八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈中的一种或几种）、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐中的一种或几种，经配料、熬制、冷却、包装加工而成。

蔬菜包（外购）（非即食）：脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水胡萝卜粒、脱水白萝卜粒中的一种或几种。

牛（羊）杂包（外购）（非即食）：以牛、羊副产品（肠、心、肺、肚、舌、头、耳中的几种）为原料，添加食用盐、香辛料（辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔中的一种或几种）、白芷、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠中的几种。

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，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。

郑县黄班长食品有限公司