



411908S-2022



郑县黄班长食品有限公司企业标准

Q/JHS 0001S-2022

# 豆腐粉条菜

2022-07-18 发布

2022-07-18 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。

本标准自实施日起替代 Q/JHS 0001S-2019。

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、粉条包为原料，搭配调味料包（粉包）、辣椒包、骨汤包、牛（羊）杂包、肉包、干菜包中的几种，经组合、包装而成的非即食豆腐粉条菜。

豆腐丝包（非即食）：以豆腐为主要原料，经切片、油炸（棕榈油、大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、切丝，添加或不添加食用盐、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经搅拌或不搅拌、包装而成。

粉条包（外购）（非即食）：红薯淀粉、饮用水。

调味料包（粉包）（外购或自制）（非即食）：以食用盐、鸡精、味精、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、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、香菇粉、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、干洋葱、干大蒜中的一种或几种）、鸡肉精粉、骨素、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅中的多种为原料，经【工艺仅适用于自制调味料包（粉包）】粉碎、配料、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

辣椒包（外购或自制）（非即食）：以食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、辣椒为原料，加入芝麻、香辛料或其粉【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、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、维生素E中的几种，经（工艺过程仅适用于自制辣椒包）配料、油炸或熬制、冷却、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

骨汤包（外购或自制）（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，添加生活饮用水，添加香辛料【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、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经（工艺过程仅适用于自制骨汤包）粉碎或不粉碎、配料、熬制、冷却、包装加工而成。

牛（羊）杂包（熟肉制品）（外购或自制）（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、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、味精、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制牛（羊）杂包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌、加工而成。

肉包（熟肉制品）（外购或自制）（非即食）：以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加食用盐、味精、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、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、味精、白砂糖、酵母抽提物、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制肉包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌、加工而成。

干菜/脱水蔬菜包（外购或自制）（非即食）：以脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水胡萝卜粒、脱水萝卜粒、干豆角、干黄花菜、干茼蒿、笋干、干莲藕、干生菜、干韭菜、干油麦菜、干洋葱、干大蒜、干青花菜、干蕨菜、干芥菜、干马齿苋、干香椿、干荆芥、干贡菜、干高丽菜、干莴笋、玉米粒中的一种或几种为原料，经【工艺过程仅适用于自制干菜/脱水蔬菜包】原料验收、混合或不混合、包装加工而成。

根据所用原料及搭配料包不同，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、大豆油、葵花籽油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.5 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.6 外购粉条包应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.7 外购调味料包（粉包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.13白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.19食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.23鸡肉精粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.25食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.31外购辣椒包、外购骨汤包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32辣椒应新鲜、无腐烂、无变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.34芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.36牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.37生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40外购牛（羊）杂包、外购肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.41牛、羊副产品（肠、心、肺、肚、舌、头、耳）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.42亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.43外购干菜/脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.44脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水胡萝卜粒、脱水萝卜粒、干豆角、干黄花菜、干茼蒿、笋干、干莲藕、干龙须菜、干生菜、干韭菜、干油麦菜、干洋葱、干大蒜、干青花菜、

干蕨菜、干芥菜、干马齿苋、干香椿、干荆芥、干贡菜、干高丽菜、干莴笋、玉米粒应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.45 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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 (仅适用于辣椒包、骨汤包、豆腐丝包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于辣椒包、骨汤包、豆腐丝包)	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 <sup>a</sup>	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 <sup>a</sup>	GB 5009.11
丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5 (仅适用于添加丙酸钙的豆腐丝包)	GB 5009.120
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、肉包】	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、粉条包为原料，搭配调味料包（粉包）、辣椒包、骨汤包、牛（羊）杂包、肉包、干菜包中的几种，经组合、包装而成的非即食豆腐粉条菜。

豆腐丝包（非即食）：以豆腐为主要原料，经切片、油炸（棕榈油、大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、切丝，添加或不添加食用盐、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经搅拌或不搅拌、包装而成。

粉条包（外购）（非即食）：红薯淀粉、饮用水。

调味料包（粉包）（外购或自制）（非即食）：以食用盐、鸡精、味精、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、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、香菇粉、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、干洋葱、干大蒜中的一种或几种）、鸡肉精粉、骨素、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅中的多种为原料，经【工艺仅适用于自制调味料包（粉包）】粉碎、配料、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

辣椒包（外购或自制）（非即食）：以食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、辣椒为原料，加入芝麻、香辛料或其粉【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、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、维生素E中的几种，经（工艺过程仅适用于自制辣椒包）配料、油炸或熬制、冷却、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

骨汤包（外购或自制）（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，添加生活饮用水，添加香辛料【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、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经（工艺过程仅适用于自制骨汤包）粉碎或不粉碎、配料、熬制、冷却、包装加工而成。

牛（羊）杂包（熟肉制品）（外购或自制）（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、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶



（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、味精、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制牛（羊）杂包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌、加工而成。

肉包（熟肉制品）（外购或自制）（非即食）：以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加食用盐、味精、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、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、味精、白砂糖、酵母抽提物、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制肉包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌、加工而成。

干菜/脱水蔬菜包（外购或自制）（非即食）：以脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水胡萝卜粒、脱水萝卜粒、干豆角、干黄花菜、干茼蒿、笋干、干莲藕、干生菜、干韭菜、干油麦菜、干洋葱、干大蒜、干青花菜、干蕨菜、干芥菜、干马齿苋、干香椿、干荆芥、干贡菜、干高丽菜、干莴笋、玉米粒中的一种或几种为原料，经【工艺过程仅适用于自制干菜/脱水蔬菜包】原料验收、混合或不混合、包装加工而成。

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，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

QB