



413229S-2023

内黄县二安镇轩宇豆制品坊企业标准

Q/NXD 0002S-2023

鸡汤（汁）豆皮

2023-10-11 发布

2023-10-11 实施

内黄县二安镇轩宇豆制品坊 发布

前 言

本标准由内黄县二安镇轩宇豆制品坊提出并起草。

本标准主要起草人：王国强、林学广。

H N
Q B

鸡汤（汁）豆皮

1 范围

本标准规定了鸡汤（汁）豆皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆皮为主要原料，添加鸡汤{以整鸡、鸡肉或鸡骨中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、圆叶当归、姜中的一种或几种】、食用盐、味精、鸡精调味料中的一种或几种，经熬制而成}，添加或不添加丙酸钠、丙酸钙、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经油炸（加入大豆油、玉米油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、卤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻、加工而成的鸡汤（汁）豆皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 整鸡、鸡肉或鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.9 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.10 抗坏血酸（又名维生素C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 大豆油、玉米油、花生油、菜籽油、食用植物调和油应符合 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
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

色 泽	具有产品应有的色泽	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
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无哈喇味，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
食用盐（以 NaCl 计）g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
丙酸钠（钙）（以丙酸计），g/kg	≤ 2.5（仅适用于添加丙酸钠、丙酸钙的产品）	GB 5009.120
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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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	100	1000	GB 4789.10
注：a 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 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。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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

本标准适用于以豆皮为主要原料，添加鸡汤{以整鸡、鸡肉或鸡骨中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、圆叶当归、姜中的一种或几种】、食用盐、味精、鸡精调味料中的一种或几种，经熬制而成}，添加或不添加丙酸钠、丙酸钙、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经油炸（加入大豆油、玉米油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、卤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻、加工而成的鸡汤（汁）豆皮。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，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

内黄县二安镇轩宇豆制品坊