413188S-2023

河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0016S-2023

# 卤、熏豆制品

2023-10-08 发布　　2023-10-08 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

# 前　言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准适用于以下全资子公司：

河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月食品工业股份有限公司。

本标准主要起草人：刘士东、赵青春、潘维利、李庆伟、王燕。

H N
Q B

# 卤、熏豆制品

## 1 范围

本标准规定了卤、熏豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干豆腐（豆腐皮）为主要原料，添加食用盐、酿造酱油、香辛料【大葱、大蒜、洋葱、姜、花椒、藤椒、黑胡椒、月桂叶（香叶）、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、肉豆蔻中的一种或几种】、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、丙酸钠、丙酸钙、食品用香精、山梨酸钾、焦糖色、辣椒油树脂、辣椒红中的几种为辅料，经配料、加水卤制、烟熏或不烟熏、冷却、包装、杀菌、加工制成卤、熏豆制品。

根据添加的原辅料及工艺不同分为：卤干豆腐（豆腐皮）、熏干豆腐（豆腐皮）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干豆腐应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酿造酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.12 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。

2.1.13 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.17 生产用水应符合 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 | 具有该产品应有的性状 | 取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色　泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该产品应有气、滋味，咸淡适中，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，% | ≤ | 75 | GB 5009.3 |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤ | 6 | GB 5009.44 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.28 | GB 5009.12 |
| 山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 丙酸钠和丙酸钙[a]（以丙酸计），g/kg | ≤ | 2.5 | GB 5009.120 |
| 注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。<br>3、同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 | | | |

## 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 | 100 | GB 4789.3 |
| 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 |
| a 样品的采样和处理按 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；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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

# 编制说明

本标准适用于以干豆腐（豆腐皮）为主要原料，添加食用盐、酿造酱油、香辛料【大葱、大蒜、洋葱、姜、花椒、藤椒、黑胡椒、月桂叶（香叶）、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、小茴香、肉豆蔻中的一种或几种】、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、丙酸钠、丙酸钙、食品用香精、山梨酸钾、焦糖色、辣椒油树脂、辣椒红中的几种为辅料，经配料、加水卤制、烟熏或不烟熏、冷却、包装、杀菌、加工制成卤、熏豆制品。

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》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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本产品在 GB 2760 中的类别为豆干再制品 04.04.01.03。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司

HN QB