



413198S-2023



河南上煜食品有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2023

即食调味豆制品

2023-10-09 发布

2023-10-09 实施

河南上煜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南上煜食品有限公司提出。

本标准由河南上煜食品有限公司起草。

本标准起草人：王秀芬。

H N

Q B

即食调味豆制品

1 范围

本标准规定了即食调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制腐竹或湿腐竹、豆干、千页豆腐、大豆蛋白制品、拉丝蛋白中的一种或几种为主要原料，添加或不添加鲜（或冻）面筋、鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、鱼肉、鱿鱼、鱼糜、鱼籽、速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、龙虾丸、鱼豆腐、鸡肉丸、糯米丸、猪肉丸、鱼籽丸、芝士丸、蟹肉丸、牛筋丸、蛋饺、虾饺、鱼饺、蟹排、蟹柳中的一种或几种）、墨鱼肠、腊肠、亲亲肠、豆芽、豆干、泡椒、海带、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）、大豆蛋白块、凉皮（经浸泡、切制）、玉米粒、花生、酸菜、酸豆角、雪菜、梅菜中的一种或几种，经过或不经熟制（或水煮、或油炸、或烤制、或卤制[生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香]中的一种或几种），加入食用植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种，经加热）、生活饮用水、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、香辛料或香辛料粉【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、蒟蒻、辣根、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒、麻椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白调味液、谷氨酸钠（味精）、琥珀酸二钠（食品用香料）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸、丙酸、丙酸钙、丙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙基麦芽酚、食品用香精中的几种，搅拌调味、包装、杀菌、装箱加工制成的即食调味豆制品。

根据原料工艺不同可分为：即食调味腐竹、即食调味豆干、即食调味千页豆腐、即食调味大豆蛋白制品、即食调味拉丝蛋白、即食调味混合豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制腐竹或湿腐竹应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 鲜（或冻）面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 泡椒、酸菜、酸豆角、梅菜、雪菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 辣椒油、麻椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.21 鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 凉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.24 鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、鱼肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.25 速冻调理食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.26 豆芽应符合新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.32 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.34 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.38 豆干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.39 琥珀酸二钠应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.42 鱼糜、鱼籽、鱿鱼应符合 GB 2733 的规定。

- 2.1.43 墨鱼肠、腊肠、亲亲肠应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.44 大豆蛋白块、大豆蛋白制品、拉丝蛋白、千页豆腐应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.45 山药粉应无污染、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.46 酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.47 丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.48 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.49 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.50 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 T/ZZB 1625 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察性状、色泽及杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
性状	具有产品应有的性状	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无酸败、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
蛋白质, g/100g $\geq$	5	GB 5009.5
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g (适用于油炸工艺产品, 添加酸菜、酸豆角、泡椒、梅菜、雪菜、柠檬酸、丙酸的产品除外) $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g (适用于油炸工艺产品) $\leq$	0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.25	GB 5009.12
食用盐(以氯化钠计), g/100g $\leq$	8.0	GB 5009.44
丙酸、丙酸钙、丙酸钠(以丙酸计), g/kg (仅适用于添加该添加剂的产品) $\leq$	2.5	GB 5009.120
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg 【仅适用于添加鱼肉、鱿鱼、鱼糜、鱼籽、速冻调理食品(鱼丸、虾丸、蟹棒、龙虾丸、鱼豆腐、鱼籽丸、蟹肉丸、虾饺、鱼饺、蟹排、蟹柳)、墨鱼肠的产品】 $\leq$	0.5	GB 5009.17

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 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
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

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制腐竹或湿腐竹、豆干、千页豆腐、大豆蛋白制品、拉丝蛋白中的一种或几种为主要原料，添加或不添加鲜（或冻）面筋、鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、鱼肉、鱿鱼、鱼糜、鱼籽、速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、龙虾丸、鱼豆腐、鸡肉丸、糯米丸、猪肉丸、鱼籽丸、芝士丸、蟹肉丸、牛筋丸、蛋饺、虾饺、鱼饺、蟹排、蟹柳中的一种或几种）、墨鱼肠、腊肠、亲亲肠、豆芽、豆干、泡椒、海带、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）、大豆蛋白块、凉皮（经浸泡、切制）、玉米粒、花生、酸菜、酸豆角、雪菜、梅菜中的一种或几种，经过或不经过熟制（或水煮、或油炸、或烤制、或卤制〔生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香〕中的一种或几种），加入食用植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种，经加热）、生活饮用水、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、香辛料或香辛料粉【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、茛苳、辣根、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芹、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、麻椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白调味液、谷氨酸钠（味精）、琥珀酸二钠（食品用香料）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸、丙酸、丙酸钙、丙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙基麦芽酚、食品用香精中的几种，搅拌调味、包装、杀菌、装箱加工制成的即食调味豆制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南上煜食品有限公司