



413773S-2023

濮阳市福到佳豆制品有限公司企业标准

Q/PFDJ 0001S-2023

调味豆干

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

濮阳市福到佳豆制品有限公司 发布

前言

本标准由濮阳市福到佳豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨亚飞

H N

Q B

调味豆干

1 范围

本标准规定了调味豆干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆干【大豆经浸泡、清洗、磨浆、烧浆、点脑（氯化镁）、压榨、成型】为主要原料，辅以莲藕、鸡腿菇、杏鲍菇、白灵菇、海带丝、大豆蛋白、牛肉末、鸡肉末、腌制雪里红、腌制梅菜、腌制竹笋中的一种或几种，经清洗或不清洗、切配或不切配，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、八角、花椒经卤制，再添加大豆油、番茄酱、辣椒粉、芝麻、食用盐、白砂糖、食用香精、山梨酸钾、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠中的一种或几种，经调味、包装、杀菌等工艺制成的调味豆干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 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 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.12 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.13 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.14 鸡腿菇、杏鲍菇、白灵菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.17 牛肉末、鸡肉末应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 海带丝应符合 SC/T3202 的规定。
- 2.1.19 腌制雪里红、腌制梅菜、腌制竹笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠符合GB 1886.306的规定。

2.1.21 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

2.1.22 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽	浅黄色或红褐色	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
性状	固体、块状、片状、条状或丝状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 14	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		
a 仅限于添加该食品添加剂的产品。		
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中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 微生物指标

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	100	1000	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 生产加工过程的卫生要求

产品生产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；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、水分、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

调味豆干是以豆干【大豆经浸泡、清洗、磨浆、烧浆、点脑（氯化镁）、压榨、成型】为主要原料，辅以莲藕、鸡腿菇、杏鲍菇、白灵菇、海带丝、大豆蛋白、牛肉末、鸡肉末、腌制雪里红、腌制梅菜、腌制竹笋中的一种或几种，经清洗或不清洗、切配或不切配，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、八角、花椒经卤制，再添加大豆油、番茄酱、辣椒粉、芝麻、食用盐、白砂糖、食用香精、山梨酸钾、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠中的一种或几种，经调味、包装、杀菌等工艺制成的调味豆干。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》、GB/T 22106《非发酵豆制品》等标准制订此企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

濮阳市福到佳豆制品有限公司

Q B