411318S-2023

河南明正清真食品有限公司企业标准

Q/HMZS 0001-2023

调味豆干制品

2023-05-21 发布　　2023-05-21 实施

河南明正清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南明正清真食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南明正清真食品有限公司。

本标准主要起草人：王春晖、刘祥生。

HNQB

调味豆干制品

1 范围

本标准规定了调味豆干制品的分类、术语和含义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆主要原料、同时添加畜、禽肉（牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种）或其副产品（皮、筋、心、肝、肠、肚中的一种或几种），大豆经加水浸泡、磨浆、煮浆、点浆（氯化镁）、压皮、卤制、压饼、切块、加入经卤制切丁的（牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种）或其副产品（皮、筋、心、肝、肠、肚中的一种或几种），卤制过程添加白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油（含焦糖色）、食品用香精（花椒香精、辣椒香精、麻椒精油、肉味香精中的一种或几种）、辅料（孜然、花椒、八角、月桂叶、桂皮、辣椒、白胡椒中的一种或几种），再添加或不添加食用植物油（大豆油）、卡拉胶、食品用香精（花椒香精、辣椒香精、麻椒精油、肉味香精中的一种或几种）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾）经拌料、包装、杀菌加工而成的调味豆干制品。

根据原辅料不同可分为：牛肉豆干制品、牛副豆干制品、鸡肉豆干制品、鸡副豆干制品、鸭肉豆干制品、鸭副豆干制品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

调味豆干制品

以大豆主要原料、同时添加畜、禽肉（牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种）或其副产品（皮、筋、心、肝、肠、肚中的一种或几种），大豆经加水浸泡、磨浆、煮浆、点浆（氯化镁）、压皮、卤制、压饼、切块、加入经卤制切丁的（牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种）或其副产品（皮、筋、心、肝、肠、肚中的一种或几种），配以食品辅料，经拌料、包装、杀菌、冷却、包装加工而成的调味豆干制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖应符合GB/T 317 的规定。

3.1.2 大豆油应符合GB 1535 的规定。

3.1.3 食用盐应符合GB/T 5461或GB 2721的规定。

3.1.4 牛肉、鸡肉、鸭肉及其副产品应符合GB 2707的规定。

3.1.5 植物油应符合GB 2716的规定。

3.1.6 味精应符合GB 2720的规定。

3.1.7 大豆应符合GB 1352的规定。

3.1.8 孜然应符合GB/T 22267的规定。

3.1.9 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。

3.1.10 花椒应符合GB/T 30391的规定。

3.1.11 八角应符合GB/T 7652的规定。

3.1.12 桂皮应符合GB/T 30381的规定。

3.1.13 月桂叶应符合GB/T 30387的规定。

3.1.14 辣椒（整的或粉状）应符合GB/T 30382的规定。

3.1.15 食品用香精应符合GB 30616的规定。

3.1.16 氯化镁应符合GB 25584的规定。

3.1.17 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。

3.1.18 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。

3.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

3.1.20 酱油应符合GB 2717的规定。

3.1.21 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

3.2 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	具有产品应有的形状，有可见肉丁	从样品中取出一袋，倒入白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察色泽及组织形态、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	咸、淡适中，具有该产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

3.3 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	≤	75.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥	13.0	GB 5009.5
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	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	5	1	100	1000	GB 4789.10
[a]样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.7 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。

4 检验

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

编制说明

本标准适用于以大豆主要原料、同时添加畜、禽肉（牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种）或其副产品（皮、筋、心、肝、肠、肚中的一种或几种），大豆经加水浸泡、磨浆、煮浆、点浆（氯化镁）、压皮、卤制、压饼、切块、加入经卤制切丁的（牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种）或其副产品（皮、筋、心、肝、肠、肚中的一种或几种），卤制过程添加白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油（含焦糖色）、食品用香精（花椒香精、辣椒香精、麻椒精油、肉味香精中的一种或几种）、辅料（孜然、花椒、八角、月桂叶、桂皮、辣椒、白胡椒中的一种或几种），再添加或不添加食用植物油（大豆油）、卡拉胶、食品用香精（花椒香精、辣椒香精、麻椒精油、肉味香精中的一种或几种）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾）经拌料、包装、杀菌加工而成的调味豆干制品。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》要求制定本企业标准，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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南明正清真食品有限公司

HN QB