



411374S-2023



河南南街村清真食品有限公司企业标准

Q/HNJ 0003S-2023

风味豆制品

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南南街村清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南南街村清真食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南南街村清真食品有限公司。

本标准主要起草人：任民、佟静、李丹阳、张世瑛、王飞、项旭峰。

本标准自发布之日起，替代Q/HNJ 0003S-2022（备案号：412087S-2022）。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于油炸豆制品、卤制豆制品。

油炸豆制品、卤制豆制品：以【腐竹、豆油皮、豆腐皮（千张）、千张结、千张丝、豆腐、豆腐串、豆腐干中的一种或几种为原料，【腐竹、豆油皮、豆腐皮（千张）、千张结、千张丝、豆腐、豆腐串、豆腐干是以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、煮浆[加入或者不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅）]、点浆（加入食品级硫酸钙、食品级氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）或不点浆、压制成型或不压制成型、起皮或不起皮、分切或不分切、定型（挤压或不挤压、打结或不打结、穿签或不穿签）或不定型、烘干或不烘干加工而成】，经卤煮【生活饮用水，加入食用盐、八角、花椒、桂皮、白芷、肉豆蔻、高良姜、月桂（香叶）、山奈、橘皮（陈皮）、小茴香、草果、酿造酱油、焦糖色（仅限豆腐干产品中）、碳酸钠中的几种】或不卤煮、油炸（加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）或不油炸、调味【加入食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、辣椒粉、大蒜粉、辣椒油、孜然粉、花椒油香精、剁椒味香精、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、丙酸钙、山梨酸钾（仅限油炸豆腐干中使用）其中的几种】或不调味，冷却、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的即食或非即食类风味豆制品。

根据原料和工艺不同可分为：即食或非即食类风味豆制品油炸豆制品、卤制豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、豆油皮、豆腐皮（千张）、千张结、千张丝、豆腐、豆腐串、豆腐干应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.9 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。

2.1.10 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.11 八角、花椒、桂皮、肉豆蔻、高良姜、月桂（香叶）、山奈、小茴香、草果、辣椒粉、大蒜粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.12 橘皮（陈皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.18 花椒油香精、剁椒味香精、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.26 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 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	从样品中随机取出一袋，放入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后熟制后，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	具有该产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 45.0 (油炸豆制品)	GB 5009.3
	≤ 70.0 (卤制豆制品)	
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于油炸豆制品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于油炸豆制品)	GB 5009.227
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120

食用盐 ^b (以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
注: * 该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b 仅适用于添加食用盐的产品。 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 规定最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

即食类风味豆制品的微生物限量应符合表3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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
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。 有料包的豆制品和料包混合后进行检验, 没有料包的仅对豆制品检测。					

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; 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: 非即食类风味豆制品为感官要求、水分、净含量及允许短缺量; 即食类风味豆制品为感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

油炸豆制品、卤制豆制品：以【腐竹、豆油皮、豆腐皮（千张）、千张结、千张丝、豆腐、豆腐串、豆腐干中的一种或几种为原料，【腐竹、豆油皮、豆腐皮（千张）、千张结、千张丝、豆腐、豆腐串、豆腐干是以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、煮浆[加入或者不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅）]、点浆（加入食品级硫酸钙、食品级氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）或不点浆、压制成型或不压制成型、起皮或不起皮、分切或不分切、定型（挤压或不挤压、打结或不打结、穿签或不穿签）或不定型、烘干或不烘干加工而成】，经卤煮【生活饮用水，加入食用盐、八角、花椒、桂皮、白芷、肉豆蔻、高良姜、月桂（香叶）、山奈、橘皮（陈皮）、小茴香、草果、酿造酱油、焦糖色（仅限豆腐干产品中使用时）、碳酸钠中的几种】或不卤煮、油炸（加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）或不油炸、调味【加入食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、辣椒粉、大蒜粉、辣椒油、孜然粉、花椒油香精、剁椒味香精、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、丙酸钙、山梨酸钾（仅限油炸豆腐干中使用）其中的几种】或不调味，冷却、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的即食或非即食类风味豆制品。

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。

河南南街村清真食品有限公司