



411591S-2023



姚寿山(鹤壁)食品有限公司企业标准

Q/YSS 0002S-2023

豆制品菜肴

2023-06-08 发布

2023-06-08 实施

姚寿山(鹤壁)食品有限公司 发布

前 言

本标准由姚寿山(鹤壁)食品有限公司提出。

本标准由姚寿山(鹤壁)食品有限公司和淇县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：多慧敏、赵泽萌、陈庆云。

H N
Q B

豆制品菜肴

1 范围

本标准规定了豆制品菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品【豆腐、豆腐干、豆腐皮、豆腐丝、腐竹、豆筋、素肉（大豆制品）、油皮、素鸡（大豆制品）、素火腿（大豆制品）中的一种或几种】为主要原料，经预处理，添加梅干菜、鸭血、食用盐、鱼豆腐、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、鸡精调味料、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷中的几种，经熟制（煮制、炸制、炒制、卤制中的一种或几种）、拌料（八角、麻椒、胡椒、花椒、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料中的一种或几种）或不拌料，添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、料酒、食用盐、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料、酿造酱油熬制而成]、包装封口，杀菌或不杀菌、包装、常温或冷藏贮存的豆制品菜肴。

根据所用原料不同，产品可分为：豆腐类菜肴、豆腐干类菜肴、豆腐皮类菜肴、豆腐丝类菜肴、腐竹类菜肴、豆筋类菜肴、素肉类菜肴、油皮类菜肴、素鸡类菜肴、素火腿类菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆制品应符合 GB 2712 和 GB/T 22106 的规定。

2.1.2 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.3 鸭血应符合 DBS41/ 011 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.11 姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。

2.1.12 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.15 老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 鱼豆腐应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣酱应符合 GB 2718 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	具有产品应有的性状	从样品抽取 1 盒，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计）， mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a指标仅适用于炸制产品。		

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法

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。					

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆制品【豆腐、豆腐干、豆腐皮、豆腐丝、腐竹、豆筋、素肉（豆制品）、油皮、素鸡（大豆制品）、素火腿（大豆制品）中的一种或几种】为主要原料，经预处理，添加梅干菜、鸭血、食用盐、鱼豆腐、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、鸡精调味料、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷中的几种，经熟制（煮制、炸制、炒制、卤制中的一种或几种）、拌料（八角、麻椒、胡椒、花椒、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料中的一种或几种）或不拌料，添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、料酒、食用盐、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料、酿造酱油熬制而成]、包装封口，杀菌或不杀菌、包装、常温或冷藏贮存的豆制品菜肴。

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，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。

姚寿山(鹤壁)食品有限公司