



412137S-2023



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0013S-2023

臭豆腐

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

漯河市平平食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由漯河市平平食品有限责任公司提出。

本标准由漯河市卫龙信息技术有限公司、漯河市卫龙信息技术有限公司上海分公司和漯河市平平食品有限责任公司起草。

本标准起草人：张召艳、周鑫涛、张曼。

H N
Q B

臭豆腐

1 范围

本标准规定了臭豆腐的要求、术语和定义以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆为原料，经制浆、点浆、加入氯化镁、硫酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、碳酸氢铵、复配消泡剂（碳酸钙、聚二甲基硅氧烷及其乳液）中的几种，凝固成型、切块制成豆腐胚块，然后经浸泡液{由臭卤及[硫酸亚铁、茶叶（红茶、绿茶、白茶、黑茶中一种或几种）、复配食品添加剂（高粱红、羧甲基纤维素钠、水）、甜菜红、天然胡萝卜素、柑橘黄中的一种或几种]组成}浸泡，捞出后经植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、葵花籽油、米糠油中的一种或几种）油炸，添加半固态复合调味料（蒜香味复合调味料、香辣味复合调味料中的一种），经调味、包装、杀菌等工艺加工而成的即食发酵豆制品。

2 术语和定义

臭卤：用海带、香菇、豆腐、辣椒、花椒、孜然、月桂叶、葱、姜、蒜中的几种为原料，经加工、配制、接种凝结魏茨曼氏菌、发酵而成的汁液。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 3.1.3 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.6 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.7 复配食品添加剂（高粱红、羧甲基纤维素钠、水），复配消泡剂（碳酸钙、聚二甲基硅氧烷及其乳液）应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.8 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 3.1.9 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.10 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.11 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

- 3.1.12 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 3.1.13 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。
- 3.1.14 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 3.1.15 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 3.1.16 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.19 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.20 米糠油应符合 GB/T 19112 的规定。
- 3.1.21 半固态复合调味料应符合 GB 31644 和 T/LSFA 007 的规定。
- 3.1.22 香辛料（辣椒、孜然、花椒、蒜、月桂叶、姜、葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.23 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.24 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 3.1.25 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 3.1.26 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.27 凝结魏茨曼氏菌应符合卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。

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	块状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
氯化物（以Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 6	GB 5009.5

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
^b 铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
注： ^b 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				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	10 ²	10 ³	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。

4 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经制浆、点浆、加入氯化镁、硫酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、碳酸氢铵、复配消泡剂（碳酸钙、聚二甲基硅氧烷及其乳液）中的几种，凝固成型、切块制成豆腐胚块，然后经浸泡液{由臭卤及[硫酸亚铁、茶叶（红茶、绿茶、白茶、黑茶中一种或几种）、复配食品添加剂（高粱红、羧甲基纤维素钠、水）、甜菜红、天然胡萝卜素、柑橘黄中的一种或几种]组成}浸泡，捞出后经植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、葵花籽油、米糠油中的一种或几种）油炸，添加半固态复合调味料（蒜香味复合调味料、香辣味复合调味料中的一种），经调味、包装、杀菌等工艺加工而成的即食发酵豆制品。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》有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》和 SB/T 10527《臭豆腐（臭干）》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准产品属性为发酵豆制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市平平食品有限责任公司