



412812S-2023



南阳鼎味食品有限公司企业标准

Q/NDS 0001S-2023

包浆豆腐

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

南阳鼎味食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鼎味食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳鼎味食品有限公司。

本标准主要起草人：丁婉、赵国东。

H N

Q B

包浆豆腐

1 范围

本标准规定了包浆豆腐的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆为主要原料，经浸泡、清洗，磨浆、煮浆，加入氯化镁点浆、蹲脑、压榨、切块，装入加有水、碳酸氢钠、食用盐溶液的盘中浸泡、清洗或不清洗、沥水、包装、液氮急冻保鲜、装箱等工序加工而成包浆豆腐。

2 术语和定义：

2.1 蹲脑：豆浆点浆结束后需静置一段时间的过程。

2.2 包浆豆腐：以大豆为主要原料，经浸泡、清洗，磨浆、煮浆，加入氯化镁点浆、蹲脑、压榨、切块，装入加有水、碳酸氢钠、食用盐溶液的盘中浸泡、清洗或不清洗、沥水、包装、液氮急冻锁水保鲜加工而成的产品，解冻后外层稍硬，内部浆水较多的，且软糯可口。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。

3.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 | 具有本品应有的性状 | 从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，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 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有本品应有的气味，无异味 | |
| 滋味 | 具有本品应有的滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

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 | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 5 | GB 5009.5 |

| | | | |
|-----------------------------|---|------|------------|
| 食用盐（以NaCl计），g/100g | ≤ | 5.0 | GB 5009.44 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.25 | GB 5009.12 |
| 1、*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | |
| 2、a 仅适用于添加食用盐的产品检测。 | | | |

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 |
| 注： ^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、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

包浆豆腐是以大豆为主要原料，经浸泡、清洗，磨浆、煮浆，加入氯化镁点浆、蹲脑、压榨、切块，装入加有水、碳酸氢钠、食用盐溶液的盘中浸泡、清洗或不清洗、沥水、包装、液氮急冻保鲜、装箱等工序加工而成包浆豆腐。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。

南阳鼎味食品有限公司

H N

Q B