



412719S-2023



河南秣嘉食品产业有限公司企业标准

Q/HNJ 0016S-2023

风味豆制品

2023-09-02 发布

2023-09-02 实施

河南秣嘉食品产业有限公司 发布

前言

本标准由河南秬嘉食品产业有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：卢培军。

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。

本标准适用于以外购或自制豆腐（以黄豆、青豆、黑豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加绿豆、红豆、蚕豆中的一种或几种，经清洗、泡豆、磨浆、凝固、压制）为主要原料，经油炸（大豆油、大豆色拉油、食用大豆调和油中的一种或几种），加入鸡骨原汤（鸡骨、鸡肉、鸡油、水、食用盐）、牛骨原汤（牛骨、牛肉、牛油、水、食用盐）、羊骨原汤（羊骨、羊肉、羊油、水、食用盐）、食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、牛油、白砂糖、冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、生抽、饮用水、食用盐、辣椒、味精、鸡肉粉、红花椒、青花椒、鸡粉调味料、鸡精调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、羊肉粉调味料、咖喱粉、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然(枯茗)、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮(陈皮)、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、丙酸钙、抗坏血酸钠、赤藓糖醇、柑橘黄、高粱红、吉滋芬固态复合调味料（味精、酵母抽提物、麦芽糊精、干贝素）、潮汕风味卤半固态调味料【饮用水、酿造酱油、食用盐、大豆油、食用鸡油（含特丁基对苯二酚）、味精、单晶体冰糖、焦糖色、香辛料、浓缩蚝汁（牡蛎、水、食用盐）、食品用香精香料、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、呈味核苷酸二钠】、食品用香精、食品用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】中的几种，经卤制、调配、真空包装或包装、高温杀菌或不杀菌、冷却、包装加工而成的风味豆制品。

根据添加原料不同分为不同口味。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、蚕豆应符合GB 2715 的规定。

2.1.2 豆腐应符合GB 2712的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.4 大豆色拉油、食用大豆调和油应符合GB 2716的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.6 葵花籽油应符合GB/T 10464的规定。

2.1.7 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

2.1.8 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

- 2.1.9 棕榈油应符合GB 15680 和 GB 2716的规定。
- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 牛油、羊油、鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油、生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡肉粉应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 红花椒、青花椒、香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 白果、白芷、橘皮(陈皮)、山楂、栀子、桂圆、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.25 丙酸钙应符合GB 25548的规定。
- 2.1.26 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 2.1.27 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.28 柑橘黄应符合GB 26687的规定。
- 2.1.29 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.30 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.31 牛肉、羊肉、鸡肉、牛骨、羊骨、鸡骨应符合GB 2707的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、羊肉粉调味料、咖喱粉、吉滋芬固态复合调味料、潮汕风味卤半固态调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 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
容 器 (仅适用于真空包装的产品)	密封完好, 无泄漏、无胀袋	取适量样品, 检查容器, 将内容物倒入洁净的白色瓷盘中, 在自然光下观
性 状	具有本品应有的性状	

色 泽	具有本品应有的色泽	察色泽和性状，检查有无外来杂质。 嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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
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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120

*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检验。

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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	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，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购或自制豆腐（以黄豆、青豆、黑豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加绿豆、红豆、蚕豆中的一种或几种，经清洗、泡豆、磨浆、凝固、压制）为主要原料，经油炸（大豆油、大豆色拉油、食用大豆调和油中的一种或几种），加入鸡骨原汤（鸡骨、鸡肉、鸡油、水、食用盐）、牛骨原汤（牛骨、牛肉、牛油、水、食用盐）、羊骨原汤（羊骨、羊肉、羊油、水、食用盐）、食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、牛油、白砂糖、冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、生抽、饮用水、食用盐、辣椒、味精、鸡肉粉、红花椒、青花椒、鸡粉调味料、鸡精调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、羊肉粉调味料、咖喱粉、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、丙酸钙、抗坏血酸钠、赤藓糖醇、柑橘黄、高粱红、吉滋芬固态复合调味料（味精、酵母抽提物、麦芽糊精、干贝素）、潮汕风味卤半固态调味料【饮用水、酿造酱油、食用盐、大豆油、食用鸡油（含特丁基对苯二酚）、味精、单晶体冰糖、焦糖色、香辛料、浓缩蚝汁（牡蛎、水、食用盐）、食品用香精香料、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、呈味核苷酸二钠】、食品用香精、食品用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】中的几种，经卤制、调配、真空包装或包装、高温杀菌或不杀菌、冷却、包装加工而成的风味豆制品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品在 GB 2760 中属性为豆腐类 04.04.01.01。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南稼嘉食品产业有限公司