



412729S-2023



河南喜宴楼德馨食品有限公司企业标准

Q/HXYL 0008S-2023

# 熟制豆制品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南喜宴楼德馨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南喜宴楼德馨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔庆华。

H N  
Q B

# 熟制豆制品

## 1 范围

本标准规定了熟卤豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品（千张、腐竹、豆皮、豆腐、香干、豆腐干、牛筋干、千张结、腐皮结、豆油皮、豆排卷）中的一种为原料，经浸泡或不浸泡，加入或不加入面筋、木耳、黄花菜、香菇、金针菇、海带、紫菜中的几种、加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、酱油、味精、调味料酒、鸡精调味料、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的多种，经预处理、混合调配、腌制或不腌制、熟制（煮制、卤制、蒸制、炒制中的一种或几种）、真空包装或不真空包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的熟制豆制品。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 白芷符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 陈醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.11 木耳、香菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.13 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.16 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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      | 取样品 1 份，检查容器，将内容物倒入洁净的白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 性状              | 具有该品种应有的性状        |                                                                    |
| 色泽              | 具有该品种应有的色泽        |                                                                    |
| 气味、滋味           | 具有该品种应有的气味、滋味，无异味 |                                                                    |
| 杂质              | 无正常视力可见外来杂质       |                                                                    |

## 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 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg     | ≤ 0.28 | GB 5009.12 |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

2.4.1 真空包装的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验；

2.4.2 非真空包装的产品，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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |                 | 检验方法           |
|---------------|-----------------------|---|-----|-----------------|----------------|
|               | n                     | c | m   | M               |                |
| 大肠菌群，CFU/g    | 5                     | 2 | 10  | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3      |
| 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 第二法 |

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

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、大肠菌群(仅限非真空包装的产品)、商业无菌(仅限真空包装的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以豆制品（千张、腐竹、豆皮、豆腐、香干、豆腐干、牛筋干、千张结、腐皮结、豆油皮、豆排卷）中的一种为原料，经浸泡或不浸泡，加入或不加入面筋、木耳、黄花菜、香菇、金针菇、海带、紫菜中的几种、加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、酱油、味精、调味料酒、鸡精调味料、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的多种，经预处理、混合调配、腌制或不腌制、熟制（煮制、卤制、蒸制、炒制中的一种或几种）、真空包装或不真空包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的熟制豆制品。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南喜宴楼德馨食品有限公司