



412679S-2024



洛阳康茂食品有限公司企业标准

Q/LKS 0005S-2024

豆制品罐头

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

洛阳康茂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳康茂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋保功。

H N
Q B

豆制品罐头

1 范围

本标准规定了豆制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐皮、豆腐、豆腐泡中的一种或几种为主要原料，添加海带丝、黄豆、花生米、平菇、香菇、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、蚝油、辣椒油、酿造酱油（含焦糖色）、猪肉（鲜品或冻品）、玉米淀粉、马铃薯淀粉、味精、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种）、生活饮用水中的几种，经预处理、配料、腌制或不腌制、熟制（油炸或卤制）、包装、封口、杀菌、包装加工而成的豆制品罐头。

根据添加原料不同可分为：素什锦豆制品罐头、黄焖豆腐罐头、豆制品复合罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆腐皮、豆腐、豆腐泡应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.2 海带丝应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.3 黄豆、花生米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 平菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 食用油应符合国标 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 13104 的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 猪肉（鲜品或冻品）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 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	密封完好，无泄漏、无胀罐（袋等） 金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，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
性状	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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
固形物含量，% ≥	50	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	8.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于油炸工艺的罐头制品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆腐皮、豆腐、豆腐泡中的一种或几种为主要原料，添加海带丝、黄豆、花生米、平菇、香菇、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、蚝油、辣椒油、酿造酱油（含焦糖色）、猪肉（鲜品或冻品）、玉米淀粉、马铃薯淀粉、味精、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种）、生活饮用水中的几种，经预处理、配料、腌制或不腌制、熟制（油炸或卤制）、包装、封口、杀菌、包装加工而成的豆制品罐头。

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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求，制订了本企业标准，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。

洛阳康茂食品有限公司