



410159S-2024



河南省豆小逗豆制品有限公司企业标准

Q/HDD 0001S-2024

非发酵豆制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南省豆小逗豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省豆小逗豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈新华。

H N

Q B

非发酵豆制品

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以非发酵豆制品（千张、豆干、豆腐、油豆腐、腐竹、素鸡、素百叶）中的一种为主要原料，添加猪肉糜、雪菜、食用盐、白砂糖、八角、桂皮、丁香、草果、小茴香、花椒、月桂叶、姜片、甘草、辣椒、酱油、味精、鸡精、大豆油、辣椒油、辣椒红（仅适用于豆干）、可得然胶（仅适用于豆腐、油豆腐）中的一种或几种，经原料整理、油炸（或不油炸）、卤制（或不卤制）、冷却、包装、杀菌而制成的非发酵豆制品。

根据所添加的主要原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 千张、豆腐、腐竹、素鸡、素百叶应符合 GB 2712、GB/T 22106 和 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.2 猪肉糜应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.9 草果应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.10 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.11 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.12 姜片应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.14 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 小茴香、月桂叶应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）一部的规定。
- 2.1.22 雪菜应符合 GB 2714 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
组织形态	具有该产品应有的组织形态	从样品中取出适量,倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下观察其组织形态、色泽、杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味,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 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于油炸工艺的产品)	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于油炸工艺的产品)	GB 5009. 227
水分, g/100g	≤ 85.0 (豆腐、油豆腐) 75.0 (豆干、千张、腐竹、素鸡、素百叶)	GB 5009. 3
蛋白质, g/100g	≥ 4.5 (豆腐、油豆腐) 12.0 (豆干、千张、腐竹、素鸡、素百叶)	GB 5009. 5
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 7.0	GB 5009. 44
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009. 12

注1: a 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789. 2
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 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

2.4 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。

2.5 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；污染物限量应符合 GB 2762 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、水分、蛋白质。验证检验一周一次，验证项目为：菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以非发酵豆制品（千张、豆干、豆腐、油豆腐、腐竹、素鸡、素百叶）中的一种为主要原料，添加猪肉糜、雪菜、食用盐、白砂糖、八角、桂皮、丁香、草果、小茴香、花椒、月桂叶、姜片、甘草、辣椒、酱油、味精、鸡精、大豆油、辣椒油、辣椒红（仅适用于豆干）、可得然胶（仅适用于豆腐、油豆腐）中的一种或几种，经原料整理、油炸（或不油炸）、卤制（或不卤制）、冷却、包装、杀菌而制成的非发酵豆制品。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》的有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》等标准要求制订本企业标准，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。

河南省豆小逗豆制品有限公司

H N
Q B