



412765S-2024



河南于孔明食品有限公司企业标准

Q/HYKM 0001S-2024

# 卤、熏豆制品（非发酵豆制品）

2024-11-05 发布

2024-11-05 实施

河南于孔明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南于孔明食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：于孔明。

H N  
Q B

# 卤、熏豆制品（非发酵豆制品）

## 1 范围

本标准规定了卤、熏豆制品（非发酵豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准是以豆腐、干豆腐（豆腐皮、千张）、腐竹、豆干、豆干再制品（炸制豆干、卤制豆干、熏制豆干中的一种或几种）、新型豆制品（大豆组织蛋白、大豆素肉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料【大葱、大蒜、洋葱、姜、花椒、藤椒、黑胡椒、月桂叶（香叶）、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、茛苳、圆叶当归、芹菜、辣根、杨桃、辣椒、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、小豆蔻、山奈、调料九里香、荜拔、百里香、芝麻、迷迭香中的一种或几种】、白芷、当归、陈皮、党参、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、丙酸钠、丙酸钙、食品用香精中的一种或几种，经配料、制型、加水或鸡汤（以水、鸡肉、鸡骨架制成）卤制，干燥或不干燥、烟熏（仅适用于烟熏产品）、晾晒、包装、速冻或不速冻、冷冻或不冷冻、杀菌或不杀菌、加工制成的卤、熏豆制品（非发酵豆制品）。

根据添加的原辅料及工艺不同分为：卤豆制品、熏豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆腐、干豆腐（豆腐皮、千张）、腐竹、豆干、豆干再制品应符合 GB 2712 和 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.10 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.11 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.12 鸡肉、鸡骨架应符合 GB 2702 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.13 鸡肉、鸡骨架应符合 GB 2702 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 白芷、当归、陈皮、党参应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 新型豆制品（大豆组织蛋白、大豆素肉）应符合 GB 2712 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                                                          |
|------|----------------------|---------------------------------------------------------------|
| 性 状  | 具有该产品应有的性状           | 取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽  | 具有该产品应有的色泽           |                                                               |
| 气、滋味 | 具有该产品应有气、滋味，咸淡适中，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         |
|-------------------------------------------------------|---------|--------------|
| 水分，%                                                  | ≤ 75    | GB 5009. 3   |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g                                  | ≤ 6     | GB 5009. 44  |
| *铅（以Pb计），mg/kg                                        | ≤ 0. 28 | GB 5009. 12  |
| 丙酸钠和丙酸钙 <sup>a</sup> （以丙酸计），g/kg                      | ≤ 2. 5  | GB 5009. 120 |
| 注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。 |         |              |

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法        |
|----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------|
|                            | n                     | c | m               | M               |             |
| 大肠菌群，CFU/g                 | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</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 |
| a 样品的采样和处理按 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

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；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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准是以豆腐、干豆腐（豆腐皮、千张）、腐竹、豆干、豆干再制品（炸制豆干、卤制豆干、熏制豆干中的一种或几种）、新型豆制品（大豆组织蛋白、大豆素肉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料【大葱、大蒜、洋葱、姜、花椒、藤椒、黑胡椒、月桂叶（香叶）、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、茛苢、圆叶当归、芹菜、辣根、杨桃、辣椒、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、小豆蔻、山奈、调料九里香、荜拔、百里香、芝麻、迷迭香中的一种或几种】、白芷、当归、陈皮、党参、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、丙酸钠、丙酸钙、食品用香精中的一种或几种，经配料、制型、加水或鸡汤（以水、鸡肉、鸡骨架制成）卤制，干燥或不干燥、烟熏（仅适用于烟熏产品）、晾晒、包装、速冻或不速冻、冷冻或不冷冻、杀菌或不杀菌、加工制成的卤、熏豆制品（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》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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南于孔明食品有限公司

QB