

Q/HYNX 0002S-2024



河南亿农兴食品有限公司企业标准

Q/HYNX 0002S-2024

# 豆制品

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

河南亿农兴食品有限公司 发布

# 前 言

本标准由河南亿农兴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张涛。

H N

Q B

# 豆制品

## 1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹或豆油皮为主要原料，经分切（或不分切）、植物油（棕榈油、大豆油中的一种）油炸、冷却、包装而成的非即食油炸腐竹、脆玲卷（油炸豆油皮）。

在制成油炸腐竹、油炸豆油皮后，经脱油、加入食用盐、白砂糖、孜然、花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、山奈、陈皮、砂仁、丁香中的一种或多种；食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）中的一种或多种；食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、烤肉味香精、排骨味香精、羊肉味香精）中的一种或几种，经腌制，调配、蒸煮、冷却、成型、包装而成的素火腿、素烧鹅、素排骨。

根据原辅料及制作工艺不同可分为：油炸腐竹、脆玲卷（油炸豆油皮）、素火腿、素烧鹅、素排骨。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 腐竹、豆油皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.9 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.11 桂皮、高良姜、山奈、陈皮、砂仁、丁香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 牛肉味香精、鸡肉味香精、烤肉味香精、排骨味香精、羊肉味香精应符合 GB30616 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	具有本品应有的性状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有豆香味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 适用于油炸腐竹、脆玲卷（油炸豆油皮）。

## 2.4 微生物限量

素火腿、素烧鹅、素排骨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；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定；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。型式检验按国家相关规定执行。

---

## 编制说明

豆制品是以腐竹或豆油皮为主要原料，经分切（或不分切）、植物油（棕榈油、大豆油中的一种）油炸、冷却、包装而成的非即食油炸腐竹、脆玲卷（油炸豆油皮）。

在制成油炸腐竹、油炸豆油皮后，经脱油、加入食用盐、白砂糖、孜然、花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、山奈、陈皮、砂仁、丁香中的一种或多种；食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）中的一种或多种；食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、烤肉味香精、排骨味香精、羊肉味香精）中的一种或几种，经腌制，调配、蒸煮、冷却、成型、包装而成的素火腿、素烧鹅、素排骨。

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》相关标准的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。

河南亿农兴食品有限公司

QB