



410612S-2024



郑县黄班长食品有限公司企业标准

Q/JHS 0001S-2024

豆腐粉条菜

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

郑县黄班长食品有限公司 发布

前 言

本标准由郟县黄班长食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：黄普坚。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/JHS 0001S-2022（备案号411908S-2022）。

H N

Q B

豆腐粉条菜

1 范围

本标准规定了豆腐粉条菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐丝包、粉条包为原料，搭配调味料包（或粉包）、辣椒包、骨汤包、牛（羊）杂包、肉包、干菜/脱水蔬菜包中的几种，经组合、包装而成的非即食豆腐粉条菜。

豆腐丝包（非即食）：以豆腐为主要原料，经切片、油炸（加入棕榈油、大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、切丝，添加或不添加食用盐、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经搅拌或不搅拌、包装而成。

粉条包（外购）（非即食）：红薯淀粉、饮用水。

调味料包（或粉包）（外购或自制）（非即食，含两种或两种以上调味料）：以食用盐、鸡精（鸡精调味料）、味精、香辛料或其粉【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、香菇粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱、脱水葱、脱水蒜苗、干洋葱、干大蒜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水高丽菜、脱水姜、脱水白萝卜中的一种或几种】、鸡肉精粉、牛肉精粉、羊肉精粉、骨素、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅中的多种为原料，添加或不添加芝麻、碎花生仁、酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉中的一种或几种，经【工艺仅适用于自制调味料包（或粉包）】原料验收、粉碎或不粉碎、配料、包装加工而成。

辣椒包（外购或自制）（非即食，含两种或两种以上调味料）：以食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油的一种或几种）、辣椒为原料，加入芝麻、香辛料或其粉【八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、食用盐、味精、谷氨酸钠、维生素E中的几种，经（工艺过程仅适用于自制辣椒包）配料、油炸或熬制、冷却、包装加工而成。

骨汤包（外购或自制）（非即食，含两种或两种以上调味料）：以牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用盐、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油的一种或几种）、味精、鸡精（鸡精调味料）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、食品用香精、

D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经（工艺过程仅适用于自制骨汤包）粉碎或不粉碎、配料、熬制、冷却、包装加工而成。

牛（羊）杂包（熟肉制品）（外购或自制）：以牛、羊副产品（肠、心、肺、肚、舌、头、耳）中的几种为原料，添加食用盐、香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、味精、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制牛（羊）杂包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌加工而成。

肉包（熟肉制品）（外购或自制）：以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加食用盐、味精、香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制肉包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌加工而成。

干菜/脱水蔬菜包（外购或自制）（非即食）：以干/脱水青梗菜、干/脱水香菜、干/脱水香葱、干/脱水葱、干/脱水蒜苗、干/脱水胡萝卜粒、干/脱水萝卜粒、干/脱水菠菜、干/脱水高丽菜、干/脱水姜、干/脱水白萝卜、干/脱水豆角、干/脱水黄花菜、干/脱水茼蒿、笋干/脱水、干/脱水莲藕、干/脱水生菜、干/脱水韭菜、干/脱水油麦菜、干/脱水青花菜、干/脱水蕨菜、干/脱水芥菜、干/脱水马齿苋、干/脱水香椿、干/脱水荆芥、干/脱水贡菜、干/脱水高丽菜、干/脱水莴笋、玉米粒中的一种或几种为原料，经【工艺过程仅适用于自制干菜/脱水蔬菜包】原料验收、混合或不混合、包装加工而成。

根据所用原料及搭配料包不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆腐应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 棕榈油、大豆油、葵花籽油、玉米油应符合 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.5 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.6 外购粉条包应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.7 外购调味料包（粉包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.10白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.11香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15鸡精（鸡精调味料）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.18鸡肉精粉、牛肉精粉、羊肉精粉、酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.20食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.215'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.26芝麻、碎花生仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27外购辣椒包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28辣椒应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.30维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.31外购骨汤包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.33生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38外购牛（羊）杂包、外购肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.39牛、羊副产品（肠、心、肺、肚、舌、头、耳）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.40亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.41外购干菜/脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.42干/脱水青梗菜、干/脱水香菜、干/脱水香葱、干/脱水葱、干/脱水蒜苗、干/脱水胡萝卜粒、干/脱水萝卜粒、干/脱水波菜、干/脱水高丽菜、干/脱水姜、干/脱水白萝卜、干/脱水豆角、干/脱水黄花菜、干/脱水茼蒿、笋干/脱水、干/脱水莲藕、干/脱水生菜、干/脱水韭菜、干/脱水油麦菜、干/脱水青花菜、干/脱水蕨菜、干/脱水芥菜、干/脱水马齿苋、干/脱水香椿、干/脱水荆芥、干/脱水贡菜、干/脱水高丽菜、干/脱水莴笋、玉米粒应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 63 (仅适用于豆腐丝包)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (仅适用于辣椒包、骨汤包、豆腐丝包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于辣椒包、骨汤包、豆腐丝包)	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ ^a 0.25	GB 5009.12
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 【仅适用于调味料包 (或粉包)、辣椒包、骨汤包】	GB 5009.11
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ ^a 0.5	GB 5009.11
丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5 (仅适用于添加丙酸钙的豆腐丝包)	GB 5009.120
亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30 【仅适用于添加亚硝酸钠的牛 (羊) 杂包、肉包】	GB 5009.33
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0 (仅适用于添加山梨酸钾的骨汤包)	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0 (仅适用于添加苯甲酸钠的骨汤包)	GB 5009.28

注1: a适用于所有料包的混合检验;

b可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物限量

熟肉制品【牛（羊）杂包、肉包】的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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
b 仅适用于以牛肉为主料的熟肉制品【牛（羊）杂包、肉包】。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762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、水分（仅适用于豆腐丝包）的检验。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丝包、粉条包为原料，搭配调味料包（或粉包）、辣椒包、骨汤包、牛（羊）杂包、肉包、干菜/脱水蔬菜包中的几种，经组合、包装而成的非即食豆腐粉条菜。

豆腐丝包（非即食）：以豆腐为主要原料，经切片、油炸（加入棕榈油、大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、切丝，添加或不添加食用盐、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙中的一种或几种，经搅拌或不搅拌、包装而成。

粉条包（外购）（非即食）：红薯淀粉、饮用水。

调味料包（或粉包）（外购或自制）（非即食，含两种或两种以上调味料）：以食用盐、鸡精（鸡精调味料）、味精、香辛料或其粉【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、香菇粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱、脱水葱、脱水蒜苗、干洋葱、干大蒜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水高丽菜、脱水姜、脱水白萝卜中的一种或几种】、鸡肉精粉、牛肉精粉、羊肉精粉、骨素、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅中的多种为原料，添加或不添加芝麻、碎花生仁、酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉中的一种或几种，经【工艺仅适用于自制调味料包（或粉包）】原料验收、粉碎或不粉碎、配料、包装加工而成。

辣椒包（外购或自制）（非即食，含两种或两种以上调味料）：以食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油的一种或几种）、辣椒为原料，加入芝麻、香辛料或其粉【八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、食用盐、味精、谷氨酸钠、维生素E中的几种，经（工艺过程仅适用于自制辣椒包）配料、油炸或熬制、冷却、包装加工而成。

骨汤包（外购或自制）（非即食，含两种或两种以上调味料）：以牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用盐、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油的一种或几种）、味精、鸡精（鸡精调味料）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经（工艺过程仅适用于自制骨汤包）粉碎或不粉碎、配料、熬制、冷却、包装加工而成。

牛（羊）杂包（熟肉制品）（外购或自制）：以牛、羊副产品（肠、心、肺、肚、舌、头、耳）中的几种为原料，添加食用盐、香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、味精、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制牛（羊）杂包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌加工而成。

肉包（熟肉制品）（外购或自制）：以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加食用盐、味精、香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制肉包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌加工而成。

干菜/脱水蔬菜包（外购或自制）（非即食）：以干/脱水青梗菜、干/脱水香菜、干/脱水香葱、干/脱水葱、干/脱水蒜苗、干/脱水胡萝卜粒、干/脱水萝卜粒、干/脱水波菜、干/脱水高丽菜、干/脱水姜、干/脱水白萝卜、干/脱水豆角、干/脱水黄花菜、干/脱水茼蒿、笋干/脱水、干/脱水莲藕、干/脱水生菜、干/脱水韭菜、干/脱水油麦菜、干/脱水青花菜、干/脱水蕨菜、干/脱水芥菜、干/脱水马齿苋、干/脱水香椿、干/脱水荆芥、干/脱水贡菜、干/脱水高丽菜、干/脱水莴笋、玉米粒中的一种或几种为原料，经【工艺过程仅适用于自制干菜/脱水蔬菜包】原料验收、混合或不混合、包装加工而成。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郟县黄班长食品有限公司