



410699S-2024



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0001S-2024

熟卤豆制品

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨征。

本标准自发布实施日起替代 Q/HAJ 0001S-2023。

H N
Q B

熟卤豆制品

1 范围

本标准规定了熟卤豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品（千张、腐竹、豆皮、千层豆腐、香干、豆腐干、牛筋干、千张结、腐皮结、豆油皮、豆排卷）中的一种为原料，经浸泡或不浸泡，加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的多种，经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤豆制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆制品（千张、腐竹、豆皮、千层豆腐、香干、豆腐干、牛筋干、千张结、腐皮结、豆油皮、豆排卷）应符合GB 2712的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535和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 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 白芷符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.7 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691的规定。

2.1.8 陈醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 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
性 状	具有各品种应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤6.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤0.28	GB 5009.12
*铅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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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
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，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。验证检验一周一次，验证增加大肠菌群、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆制品（千张、腐竹、豆皮、千层豆腐、香干、豆腐干、牛筋干、千张结、腐皮结、豆油皮、豆排卷）中的一种为原料，经浸泡或不浸泡，加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的多种，经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤豆制品。

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。

河南阿杰食品有限公司