



410930 S-2024



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0019S-2024

卤、熏豆制品（非发酵豆制品）

2024-04-18 发布

2024-04-18 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准适用于河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月清真食品工业有限公司。

本标准主要起草人：刘士东、李庆伟、牛千宝、潘维利、黄晓非、王燕、赵青春、景立国、李海东。

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。

本标准中卤、熏豆制品（非发酵豆制品）包括：卤、熏豆制品【豆腐、干豆腐（豆腐皮、千张）、腐竹、豆干再制品、新型豆制品】。

卤、熏豆制品【豆腐、干豆腐（豆腐皮、千张）、腐竹】是以豆腐、干豆腐（豆腐皮、千张）、腐竹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、莪萝、圆叶当归、芹菜、辣根、杨桃、辣椒、茺荑、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- δ -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）。

卤、熏豆制品【豆干再制品、新型豆制品】是以豆干、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、莪萝、圆叶当归、芹菜、辣根、杨桃、辣椒、茺荑、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- δ -内酯、丙酸钠、丙酸钙、食品用香精、山梨酸钾、辣椒红中的一种或几种，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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖酸— δ —内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.12 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.13 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.14 鸡肉、鸡骨架应符合 GB 2702 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.15 鸡肉、鸡骨架应符合 GB 2702 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 新型豆制品（大豆组织蛋白、大豆素肉）应符合 GB 2712 的规定。

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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钠和丙酸钙 ^a （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；

2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。

3、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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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
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。

编制说明

本标准中卤、熏豆制品（非发酵豆制品）包括：卤、熏豆制品【豆腐、干豆腐（豆腐皮、千张）、腐竹、豆干再制品、新型豆制品】。

卤、熏豆制品【豆腐、干豆腐（豆腐皮、千张）、腐竹】是以豆腐、干豆腐（豆腐皮、千张）、腐竹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、蒔萝、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- δ -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）。

卤、熏豆制品【豆干再制品、新型豆制品】是以豆干、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、蒔萝、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- δ -内酯、丙酸钠、丙酸钙、食品用香精、山梨酸钾、辣椒红中的一种或几种，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。

卤、熏豆制品(豆干再制品)在GB 2760里食品分类号为：04.04.01.03豆干再制品。

卤、熏豆制品(新型豆制品)在GB 2760里食品分类号为：04.04.01.05新型豆制品。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。