



410995S-2024



禹州市顺天食品有限公司企业标准

Q/YST 0001S-2024

杂烩（豆制品菜肴）

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

禹州市顺天食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由禹州市顺天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张彬彬。

H N
Q B

杂烩（豆制品菜肴）

1 范围

本标准规定了杂烩（豆制品菜肴）的术语与定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐丝包为主要原料，搭配卤肉包、粉条包（外购）、辣椒油包、调味粉包，经组合包装加工而成的非即食杂烩（豆制品菜肴）。

豆腐丝包：以豆腐为主要原料，添加乳酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐，经切片、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、切丝、包装、杀菌加工而成的非即食产品。

卤肉包：以鲜、冻牛肠为主要原料，添加鲜、冻鸡肉经解冻或不解冻、清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、双乙酸钠）、谷氨酸钠（味精）、酱油，经加水蒸煮、真空包装、灭菌而制成的非即食产品。

粉条包（外购）：粉条（红薯粉条）为原料，经整理、包装而成的非即食产品。

辣椒油包：菜籽油、大豆油、牛油、羊油中一种或几种为原料，加入辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种），经油炸或熬制、冷却、包装而成的非即食产品。

调味粉包：以食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种）为主要原料，经配料、混合、杀菌，包装而成的非即食产品。

2 术语与定义

2.1 杂烩

杂烩是一种源自中国河南省禹州市顺店镇的风味小吃，以其独特的味道和丰富的营养价值而闻名，是以豆腐丝包为主要原料，搭配卤肉包、粉条包、辣椒油包、调味粉包，经组合包装加工而成的杂烩。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜、冻牛肠应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

3.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

3.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

3.1.9 复配防腐剂应符合 GB 26687 的规定。

3.1.10 调味油包应符合 GB 31644 的规定。

3.1.11 粉条包应符合 GB/T 23587 的规定。

- 3.1.12 豆腐丝包应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.14 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.16 鲜、冻鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.19 卤肉包应符合附录 A 的规定，其质量要求见附录 A。

3.2 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	具有各料包应有的性状	取样品 1 份，置于一洁净白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，按食用方法熟制后，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 60（仅限豆腐丝包）	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3.0（仅适用于豆腐丝包、调味油包）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于豆腐丝包、调味油包）	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0（仅适用产品混检）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25（仅适用产品混检）	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（仅适用产品混检）	GB 5009.11
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅限豆腐丝包）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A

卤肉包是以鲜、冻牛肠为主要原料，添加鲜、冻鸡肉经解冻或不解冻、清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、双乙酸钠）、谷氨酸钠（味精）、酱油，经加水蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的非即食卤肉包。

1、理化要求应符合表 1

表 1

项 目	指 标	检验方法
总固形物, g/100g $\geq$	80	QB 1007
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）, g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠, g/kg $\leq$	3.0	GB 5009.277
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g $\leq$	5.0	GB 5009.44
镉（以 Cd 计）, mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）, mg/kg $\leq$	1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）, mg/kg $\leq$	0.05	GB 5009.17
*铅（以 Pb 计）, mg/kg $\leq$	0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg $\leq$	3.0	GB 5009.26
注：*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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2、微生物的要求应符合表 2

表 2

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	/	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	/	GB4789.30

致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	/	GB4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以豆腐丝包为主要原料，搭配卤肉包、粉条包（外购）、辣椒油包、调味粉包，经组合包装加工而成的非即食杂烩（豆制品菜肴）。

豆腐丝包：以豆腐为主要原料，添加乳酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐，经切片、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、切丝、包装、杀菌加工而成的非即食产品。

卤肉包：以鲜、冻牛肠为主要原料，添加鲜、冻鸡肉经解冻或不解冻、清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、双乙酸钠）、谷氨酸钠（味精）、酱油，经加水蒸煮、真空包装、灭菌而制成的非即食产品。

粉条包（外购）：粉条（红薯粉条）为原料，经整理、包装而成的非即食产品。

辣椒油包：菜籽油、大豆油、牛油、羊油中一种或几种为原料，加入辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种），经油炸或熬制、冷却、包装而成的非即食产品。

调味粉包：以食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种）为主要原料，经配料、混合、杀菌，包装而成的非即食产品。

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，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 的规定。

产品属性为非发酵型豆制品。

禹州市顺天食品有限公司