



411277S-2024



河南西九华旅游开发有限公司企业标准

Q/HXJH 0001S-2024

# 豆制品罐头

2024-05-21 发布

2024-05-21 实施

河南西九华旅游开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南西九华旅游开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王修林。

H N

Q B

# 豆制品罐头

## 1 范围

本标准规定了豆制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于豆制品罐头，根据产品不同可分为：腐乳罐头、非发酵豆制品罐头。

腐乳罐头：以豆腐为主要原料，经自然发酵，加入食用盐、辣椒、味精、香辛料粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、包装、杀菌、加工而成的腐乳罐头

非发酵豆制品：以豆腐、腐竹、腐皮、千张、豆腐丝中的一种或几种为主要原料，经预处理、分切或不分切，添加生活饮用水、黄豆酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、猪油、大葱、生姜、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、辣椒、白胡椒、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、香辛料或粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂（赤藓糖醇、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉）中的一种或多种，经过混合调配、腌制或不腌制、炒制[食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）或猪油]或卤煮、成型或不成型、包装、杀菌、加工制成的豆制品罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 冷冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.4 腌渍蔬菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 大葱、生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 辣椒、白胡椒、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.21 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 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
容 器	密封完好，无泄漏	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，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
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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
固形物，%	≥ 50.0	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（炒制产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（炒制产品）	GB 5009.227

\*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

微生物限量应符合罐头商业无菌的规定，按照GB 4789.26规定的方法检验。

## 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 和 GB 8950 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、固形物、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于豆制品罐头，根据产品不同可分为：腐乳罐头、非发酵豆制品罐头。

**腐乳罐头：**以豆腐为主要原料，经自然发酵，加入食用盐、辣椒、味精、香辛料粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、包装、杀菌、加工而成的腐乳罐头

**非发酵豆制品：**以豆腐、腐竹、腐皮、千张、豆腐丝中的一种或几种为主要原料，经预处理、分切或不分切，添加生活饮用水、黄豆酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、猪油、大葱、生姜、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、辣椒、白胡椒、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、香辛料或粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂（赤藓糖醇、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉）中的一种或多种，经过混合调配、腌制或不腌制、炒制[食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）或猪油]或卤煮、成型或不成型、包装、杀菌、加工制成的豆制品罐头。

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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。