



413000S-2025



河南卤味世家食品有限公司企业标准

Q/HLSS 0001S-2025

调味豆制品

2025-10-11 发布

2025-10-11 实施

河南卤味世家食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南卤味世家食品有限公司提出。

本标准由河南卤味世家食品有限公司、内黄县市场监督管理局共同起草。

本标准主要起草人：袁红阳、王青丽、杜王霞。

H N

Q B

调味豆制品

1 范围

本标准规定了调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品[腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品(素肉)、豆笋、豆皮]中的一种为原料,经分切或不分切、植物油(大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)油炸或不油炸,加入卤汤{水、食用盐,加入酱油、植物油(大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂(香叶)、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莱兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精、复合调味料中的几种},添加或不添加丙酸钙、丙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种,经卤制、沥出、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的调味豆制品。

根据产品风味不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.15 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出 1 袋, 将本品倒入一洁净白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 熟制后, 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、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
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
丙酸钙/丙酸钠 ^b (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120

^a仅适用于卤制豆制品;

^b仅适用于使用相应食品添加剂的产品, 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1;

*铅的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

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

本标准适用于以豆制品[腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品(素肉)、豆笋、豆皮]中的一种为原料,经分切或不分切、植物油(大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)油炸或不油炸,加入卤汤{水、食用盐,加入酱油、植物油(大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂(香叶)、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精、复合调味料中的几种},添加或不添加丙酸钙、丙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种,经卤制、沥出、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的调味豆制品。

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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南卤味世家食品有限公司