



413026S-2025



淇县老李坊食品厂企业标准

Q/QLS 0002S-2025

调味豆制品

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

淇县老李坊食品厂 发布

前 言

本标准由淇县老李坊食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李士贴。

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)]中的一种或几种为主要原料,经预处理、切制或不切制、挑拣或不挑拣、焯水或不焯水、浸泡或不浸泡,加入大葱、小葱、大蒜、洋葱、姜、食用盐、味精、白砂糖、植物油(大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种)、酿造酱油、大豆分离蛋白、玉米淀粉、木薯淀粉、鸡粉调味料、复合调味料(香辣油、麻辣油、香葱油、藤椒油、调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料中的一种或几种)、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、荳蔻、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]中的一种或几种,加入或不加入丙酸钙、丙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、碳酸钠、碳酸氢钠、谷氨酸钠、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种,经熟制(油炸、卤制、炒制、烤制中的一种或几种工艺结合)、调配混合、内包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的调味豆制品。

根据主料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大葱、小葱、大蒜、洋葱、姜应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.9大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.10玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 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 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.215'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	从样品中取适量，倒入一洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，口感筋道、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（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0（油炸工艺产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸工艺产品）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
丙酸钙/丙酸钠 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120

^a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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值(油炸工艺产品)、大肠菌群。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)]中的一种或几种为主要原料,经预处理、切制或不切制、挑拣或不挑拣、焯水或不焯水、浸泡或不浸泡,加入大葱、小葱、大蒜、洋葱、姜、食用盐、味精、白砂糖、植物油(大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种)、酿造酱油、大豆分离蛋白、玉米淀粉、木薯淀粉、鸡粉调味料、复合调味料(香辣油、麻辣油、香葱油、藤椒油、调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料中的一种或几种)、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、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、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]中的一种或几种,加入或不加入丙酸钙、丙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、碳酸钠、碳酸氢钠、谷氨酸钠、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种,经熟制(油炸、卤制、炒制、烤制中的一种或几种工艺结合)、调配混合、内包装、杀菌或不杀菌等工艺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》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 的规定。

淇县老李坊食品厂