



413150S-2025



河南参象食品有限公司企业标准

Q/HSX 0002S-2025

冷冻豆腐

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南参象食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南参象食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南参象食品有限公司。

本标准主要起草人：尹怀起。

H N

Q B

冷冻豆腐

1 范围

本标准规定了冷冻豆腐的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经清洗、添加或不添加加工助剂碳酸氢钠、浸泡、磨浆、煮浆，加入食品级消泡剂（聚二甲基硅氧烷乳液）消泡、冷却，加入氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯、海藻糖、山梨糖醇的混合液作为凝固剂点浆、蹲脑、成型、脱模、切块，装入加入水、碳酸氢钠、食用盐、白砂糖、食品用香精中的两种或多种溶液的容器中浸泡或不浸泡、清洗、沥水或不沥水、冷冻、包装等工序加工而成非即食冷冻豆腐。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 聚二甲基硅氧烷乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.5 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.8 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 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
色 泽	色泽均匀，具有本品应有的色泽	取适量被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽、形态、质地、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
形 态	具有产品应有的形态	
质 地	解冻后呈海绵状、蜂窝均匀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	≤	80	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	6.5	GB 5009.5
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经清洗、添加或不添加加工助剂碳酸氢钠、浸泡、磨浆、煮浆，加入食品级消泡剂（聚二甲基硅氧烷乳液）消泡、冷却，加入氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯、海藻糖、山梨糖醇的混合液作为凝固剂点浆、蹲脑、成型、脱模、切块，装入加入水、碳酸氢钠、食用盐、白砂糖、食品用香精中的两种或多种溶液的容器中浸泡或不浸泡、清洗、沥水或不沥水、冷冻、包装等工序加工而成非即食冷冻豆腐。

本标准根据《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》制定本企业标准，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。

河南参象食品有限公司

H N
Q B