



413691S-2025



安阳市华世食品有限公司企业标准

Q/AHSS 0002S-2025

即食调味豆制品

2025-12-22 发布

2025-12-22 实施

安阳市华世食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市华世食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张瑞敏、李伯雄、李开友。

H N

Q B

即食调味豆制品

1 范围

本标准规定了即食调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于内酯豆腐、老豆腐、嫩豆腐、调味豆腐、冷冻豆腐、脱水豆腐、豆腐干、干制腐竹或湿腐竹、豆干、千页豆腐、大豆蛋白制品、拉丝蛋白、豆油皮为主要原料，泡发或不泡发，脱水或不脱水，添加生活饮用水、白砂糖、味精、酱油、食用植物油（大豆油、辣椒油、麻椒油、藤椒油、亚麻籽油、菜籽油）、香辛料或香辛料粉【洋葱、葱、大蒜、姜、、芫荽叶、芫荽籽、豆蔻、辣椒、草果、砂仁、茴萝、辣根、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、麻椒、藤椒中的一种或几种】、食用盐、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种，添加枸杞、白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果、黄芪、党参、酵母抽提物、5’-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、柠檬酸、食用香精中的一种或多种，经卤制，搅拌调味、包装、杀菌、装箱加工制成的即食调味豆制品。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 内酯豆腐、老豆腐、嫩豆腐、调味豆腐、冷冻豆腐、脱水豆腐、豆腐干、干制腐竹或湿腐竹、豆干、千页豆腐、大豆蛋白制品、拉丝蛋白、豆油皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 辣椒油、麻椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.7 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 枸杞、白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.11 黄芪、党参应符合关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年第 9 号）的规定
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.23 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.26 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.27 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	具有该产品应有的性状	
色 泽	具有该产品应有的色 泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气 味、滋 味，无异 味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷 盘中，在自然光下，用肉眼观察其性 状、色 泽及杂质，嗅其气 味，然后用温开水漱口，品其滋 味

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
蛋白 质， g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
过 氧 化 值 ^a （以 脂 肪 计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸 价 ^a （以 脂 肪 计）（KOH）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
食 用 盐（以 氯 化 钠 计）， g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 适用于添加植物油的产品。

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	
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 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

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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, 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于内酯豆腐、老豆腐、嫩豆腐、调味豆腐、冷冻豆腐、脱水豆腐、豆腐干、干制腐竹或湿腐竹、豆干、千页豆腐、大豆蛋白制品、拉丝蛋白、豆油皮为主要原料，泡发或不泡发，脱水或不脱水，添加生活饮用水、白砂糖、味精、酱油、食用植物油（大豆油、辣椒油、麻椒油、藤椒油、亚麻籽油、菜籽油）、香辛料或香辛料粉【洋葱、葱、大蒜、姜、、芫荽叶、芫荽籽、豆蔻、辣椒、草果、砂仁、莳萝、辣根、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒、麻椒、藤椒中的一种或几种】、食用盐、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种，添加枸杞、白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果、黄芪、党参、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、柠檬酸、食用香精中的一种或多种，经卤制，搅拌调味、包装、杀菌、装箱加工制成的即食调味豆制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳华世食品有限公司

