



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、茛苳、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、香莢兰、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	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
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	

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 <sup>a</sup> （以脂肪计）, g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价 <sup>a</sup> （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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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、蒟蒻、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、香莢兰、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

QB