



410774S-2025

河南胜康食品有限责任公司企业标准

Q/HSK 0002S-2025

酸汤粉丝豆腐丸子

2025-03-12 发布

2025-03-12 实施

河南胜康食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南胜康食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南胜康食品有限责任公司。

本标准主要起草人：王永佳、刘佳俊、蒋云龙、丁纪云。

H N

Q B

酸汤粉丝豆腐丸子

1 范围

本标准规定了酸汤粉丝豆腐丸子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐丸子包（自制）为主要原料，辅以外购的粉丝、酸汤包（液态复合调味料）、料包（调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汤包、调味油包、辣椒油包、脱水蔬菜包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、蛋制品包、肉包、脱水牛肉包、肉丸包、香肠包、虾米包、花甲包、螺蛳肉包、海鲜包、紫菜包、虾皮紫菜料包、芝麻酱包、火锅底料包、鸭血包中的一种或多种），经包装加工而成的酸汤粉丝豆腐丸子。

豆腐丸子包（自制），是以豆腐为主要原料，添加粉条、萝卜经打碎、混合，添加食用盐、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、丁香）、鸡精、味精、食用红薯淀粉，经搅拌、成型、油炸（加入大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种）、冷却、包装（真空）、高温灭菌、包装而成。

根据产品原料和及调料包不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粉丝应符合 GB17400的规定。
- 2.1.2 豆腐应符合 GB/T22106和GB2712的规定。
- 2.1.3 粉条应符合 GB2713的规定。
- 2.1.4 萝卜应清洁、卫生、无腐烂，并符合GB2762和GB2763的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉应符合 GB31637 的规定。
- 2.1.6 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、芝麻酱包、火锅底料包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 菌菇包应符合GB7096 的规定。
- 2.1.8 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.9 脱水蔬菜包应符合SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油应符合GB2716的规定。
- 2.1.11 食用盐食用盐应符合GB2721 和GB/T5461的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 花甲包、螺蛳包、海鲜包、鱼丸包、紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.16 肉包、脱水牛肉包、肉丸包、香肠包、螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.17 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.18 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.19 液态复合调味料应符合 GB 31644 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	取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯 中，在自然光下观察色泽、 性状，闻其气味， 用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
羟基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^b 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: a 适用于豆腐丸子包、油炸食品、含油型调味料; b 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 为混合检验。		

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; “-”表示不应检出					

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

真菌毒素限量应符合GB2761的规定、污染物限量应符合GB2762的规定、农药残留及兽药残留应符合GB2763 和GB31650 的规定, 外购的料包中食品添加剂的使用也应符合GB2760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、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

本标准适用于以豆腐丸子包（自制）为主要原料，辅以外购的粉丝、酸汤包（液态复合调味料）、料包（调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汤包、调味油包、辣椒油包、脱水蔬菜包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、蛋制品包、肉包、脱水牛肉包、肉丸包、香肠包、虾米包、花甲包、螺蛳肉包、海鲜包、紫菜包、虾皮紫菜料包、芝麻酱包、火锅底料包、鸭血包中的一种或多种），经包装加工而成的酸汤粉丝豆腐丸子。

豆腐丸子包（自制），是以豆腐为主要原料，添加粉条、萝卜经打碎、混合，添加食用盐、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、丁香）、鸡精、味精、食用红薯淀粉，经搅拌、成型、油炸（加入大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种）、冷却、包装（真空）、高温灭菌、包装而成。

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。

河南胜康食品有限责任公司