



410984S-2025



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0009S-2025

豆制品料包

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖作斌。

H N

Q B

豆制品料包

1 范围

本标准规定了豆制品料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品[腐竹、豆丁、豆干、豆段、豆丝、豆片、豆泡、豆皮、响铃卷、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、大豆素肉]中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、荆芥、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米、芥蓝、百合、蒜片、黄花菜中的一种或几种】、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、脱水藻类【脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种】、脱水食用菌【双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种】、可食用脱水水产动物制品【虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种】、脱水肉制品类【猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种】、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种）、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛选或不筛选、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食或非即食豆制品料包。

根据原辅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 脱水蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.4 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 脱水食用菌应符合 GB 7099 的规定。

- 2.1.7可食用脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8脱水肉制品类应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.9脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10奶酪片/粒应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.11奶片/粒应符合 DBS15/ 009 的规定。
- 2.1.12干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13干制水果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.14炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15调味植物蛋白片（粒）应符合 GB 20371 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	具有本品应有的性状	取适量样品，将其倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
*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

即食产品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
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。					

2.4 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群（即食产品）的检验。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、豆丁、豆干、豆段、豆丝、豆片、豆泡、豆皮、响铃卷、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、大豆素肉]中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、荆芥、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米、芥蓝、百合、蒜片、黄花菜中的一种或几种】、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、脱水藻类【脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种】、脱水食用菌【双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种】、可食用脱水水产动物制品【虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种】、脱水肉制品类【猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种】、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种）、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛选或不筛选、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食或非即食豆制品料包。

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。