



411023S-2025



南阳豆香源豆制品有限公司企业标准

Q/NDXY 0001S-2025

# 香菇豆干

2025-04-07 发布

2025-04-07 实施

南阳豆香源豆制品有限公司 发布

## 前言

本标准由南阳豆香源豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石长义。

H N

Q B

# 香菇豆干

## 1 范围

本标准规定了香菇豆干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为主要原料，大豆经加水清洗浸泡、磨浆、煮浆（加聚二甲基硅氧烷及其乳液）、凝固（加硫酸钙或氯化镁）、成型、压榨、分切而制成豆干，添加香菇，再添加大蒜、青椒、红椒、生姜、辣椒、食用植物油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（洋葱、大葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、细叶芹、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、当归中的一种或多种）、蚝油、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或多种，经炒制、分装、杀菌、包装等工艺加工而成的即食香菇豆干。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1532 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 大蒜、青椒、红椒应洁净、无霉烂、无虫蛀，且符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.14 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.15 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有产品应有的色泽	取50g样品置于洁净的 白色瓷盘中, 在自然光下观察其色泽、状态; 嗅其气味, 用温开水漱口后, 品尝滋味, 并检查有无外来杂质
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味, 无异味	
状态	呈该产品应有的状态, 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)	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.27	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28

\*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

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求; 且按JJF 1070规定检验。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆为主要原料，大豆经加水清洗浸泡、磨浆、煮浆（加聚二甲基硅氧烷及其乳液）、凝固（加硫酸钙或氯化镁）、成型、压榨、分切而制成豆干，添加香菇，再添加大蒜、青椒、红椒、生姜、辣椒、食用植物油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（洋葱、大葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、细叶芹、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、当归中的一种或多种）、蚝油、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或多种，经炒制、分装、杀菌、包装等工艺加工而成的即食香菇豆干。

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》的有关规定制定本企业标准，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 in GB 2760 中食品类别为：04.04.01.03 豆干再制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳豆香源豆制品有限公司