411537S-2025

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0009S-2025

豆制品方便菜肴

2025-05-20 发布　　2025-05-20 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前　言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准起草人：盖争艳、郭静静、刘雪燕、李帅、王林海。

HNQB

豆制品方便菜肴

1 范围

本标准规定了豆制品方便菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品【鲜豆腐、冻豆腐、豆干、豆皮、腐竹、熟制豆类（黄豆、黑豆、青豆、蚕豆、豌豆）、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉】中的一种或多种为原料，经清洗、泡发（或不泡发）、分切或不分切、修整（或不修整）、油炸【植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或多种）】（或不油炸）后，添加水、蔬菜及蔬菜制品（莲菜、土豆、西兰花、黄瓜、丝瓜尖、黄花菜、豆角、娃娃菜、芥兰、紫甘蓝、白萝卜、胡萝卜、莴笋、木瓜、银条、毛豆、洋葱中的一种或多种）、畜禽肉(鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或多种）、食用菌（香菇、金针菇、蟹味菇、杏鲍菇、木耳中的一种或多种）、藻类（海带、羊栖菜、海白菜、石花菜中的一种或多种）、花生、面筋、面筋丝、面藕、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、食醋、酱油、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、芝麻、香辛料或香辛料粉（白胡椒、花椒、辣椒、黑胡椒、草果、砂仁、高良姜、干姜、八角、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、甘草、山奈、桂皮、小茴香、草果、丁香、薄荷、豆蔻、孜然中的一种或多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、牛肉味复合调味料、牛骨汤复合调味料、糖醋味复合调味料、十三香复合调味料、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、黄酒、调味料酒、白酒、谷氨酸钠（味精）、食品添加剂 （5’-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或多种）、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或多种）中的多种，经调配、熟制（煮制、卤制、炒制）或不熟制（经油炸的产品不再熟制）、冷却、内包装、包装加工而成的的需要0-10℃冷藏贮存的即食豆制品方便菜肴。

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 蔬菜及蔬菜制品应新鲜、无伤、无腐烂、无病虫害、无病斑、无冷害、无异味，且符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.4 鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉应符合GB 2707的规定。

2.1.5 食用菌应符合GB 7096的规定。

2.1.6 藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 谷物及其制品应符合 GB 2711 的规定。

2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.13 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 香辛料或香辛料粉应符合GB/T 15691 的规定。

2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.19 肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、牛肉味复合调味料、牛骨汤复合调味料、糖醋味复合调味料、十三香复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.22 甜面酱应符合GB 2718 的规定。

2.1.23 郫县豆瓣应符合GB/T 20560 的规定。

2.1.24 黄酒应符合GB/T 13662 的规定。

2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.26 白酒应符合GB/T 10781.2 的规定。

2.1.27 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.28 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
酸价[a]（KOH）(以脂肪计），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值[b]（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 、b 仅限于有油炸工艺产品。			

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	a 采样方案　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 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 其它要求

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；兽药残留限量应符合GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量。保质期为3-7天的产品验证检验一周一次，验证检验应增加大肠菌群。保质期七天以上的产品，出厂检验增加大肠菌群。 型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆制品【鲜豆腐、冻豆腐、豆干、豆皮、腐竹、熟制豆类（黄豆、黑豆、青豆、蚕豆、豌豆）、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉】中的一种或多种为原料，经清洗、泡发（或不泡发）、分切或不分切、修整（或不修整）、油炸【植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或多种）】（或不油炸）后，添加水、蔬菜及蔬菜制品（莲菜、土豆、西兰花、黄瓜、丝瓜尖、黄花菜、豆角、娃娃菜、芥兰、紫甘蓝、白萝卜、胡萝卜、莴笋、木瓜、银条、毛豆、洋葱中的一种或多种）、畜禽肉(鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或多种）、食用菌（香菇、金针菇、蟹味菇、杏鲍菇、木耳中的一种或多种）、藻类（海带、羊栖菜、海白菜、石花菜中的一种或多种）、花生、面筋、面筋丝、面藕、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、食醋、酱油、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、芝麻、香辛料或香辛料粉（白胡椒、花椒、辣椒、黑胡椒、草果、砂仁、高良姜、干姜、八角、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、甘草、山奈、桂皮、小茴香、草果、丁香、薄荷、豆蔻、孜然中的一种或多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、牛肉味复合调味料、牛骨汤复合调味料、糖醋味复合调味料、十三香复合调味料、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、黄酒、调味料酒、白酒、谷氨酸钠（味精）、食品添加剂 （5’-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或多种）、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或多种）中的多种，经调配、熟制（煮制、卤制、炒制）或不熟制（经油炸的产品不再熟制）、冷却、内包装、包装加工而成的的需要0-10℃冷藏贮存的即食豆制品方便菜肴。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。

河南九豫全食品工业园有限公司