



411394 S-2025

郑县张师傅食品有限公司企业标准

Q/JZSF 0004S-2025

豆类菜肴制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

郑县张师傅食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑县张师傅食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑县张师傅食品有限公司。

本标准主要起草人：连子豪、张朋朋、买乐飞、张守鹏、付首静。

H N
Q B

豆类菜肴制品

1 范围

本标准规定了豆类菜肴制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品【腐竹、豆腐、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐串、兰花串、脆豆腐、豆腐干中的一种】为原料，经泡发或不泡发、分切或不分切、腌制或不腌制，植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）炸制、加入食用盐、小磨香油、白砂糖、饴糖、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、麻椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、麻椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]、蔬菜（芹菜、番茄、甘蓝、青椒、黄瓜、丝瓜、冬瓜中的一种或几种）、海带、食用菌（香菇、花菇、海鲜菇、杏鲍菇、金针菇、白玉菇、口蘑、牛肝菌、木耳）、白砂糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、复合调味料中的一种或几种、分装、蒸制、冷却、杀菌、包装、冷藏的豆类菜肴制品。

根据原辅料的不同，可分为不同的产品。

2 要求

- 2.1.1 腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、兰花串、豆腐干、脆豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 小磨香油：应符合 NY 68 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.10 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.14 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。

- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 饴糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 蔬菜应符合 GB/T 2763 的规定。
- 2.1.22 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 海带：应符合 GB/T 20554 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	取适量样品，倒入洁净烧杯或白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 6.0（适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计） ^a ，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		
a 适用于油炸产品		

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 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
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	100	1000	GB 4789.10
注 a: 样品采样及处理按 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 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

2.7 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、菌落总数、大肠菌群的检验。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、豆腐、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐串、兰花串、脆豆腐、豆腐干中的一种】为原料，经泡发或不泡发、分切或不分切、腌制或不腌制，植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）炸制、加入食用盐、小磨香油、白砂糖、饴糖、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、麻椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、麻椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]、蔬菜（芹菜、番茄、甘蓝、青椒、黄瓜、丝瓜、冬瓜中的一种或几种）、海带、食用菌（香菇、花菇、海鲜菇、杏鲍菇、金针菇、白玉菇、口蘑、牛肝菌、木耳）、白砂糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、复合调味料中的一种或几种、分装、蒸制、冷却、杀菌、包装、冷藏的豆类菜肴制品。

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 GB2712《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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

郫县张师傅食品有限公司

QB