



411786S-2025



安阳市众润食品有限公司企业标准

Q/QZS 0001S-2025

# 风味豆制品

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

安阳市众润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市众润食品有限公司提出。

本标准由安阳市众润食品有限公司、安阳市市场监管审评中心共同起草。

本标准主要起草人：王冰、黄东艳、刘俊岐。

H N

Q B

# 风味豆制品

## 1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于风味豆制品，根据产品不同可分为：油炸豆制品、卤制豆制品。

油炸豆制品：以腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）中的一种为原料，经分切或不分切、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）油炸、冷却、包装而成的非即食产品。

卤制豆制品：以腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）中的一种为原料，经分切或不分切、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）油炸或不油炸，加入卤汤[水、食用盐，加入酱油、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）、香辛料（辣椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、月桂叶、高良姜、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、丁香、百里香、草果、香茅兰中的几种）、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精中的几种]，添加或不添加食品添加剂（丙酸钙、丙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸氢钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种），经卤制、沥出、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的即食或非即食卤制豆制品。

## 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 腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.14 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 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,将本品倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质,嗅其气味,熟制后,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
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 <sup>b</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
丙酸钙/丙酸钠 <sup>c</sup> (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120

<sup>a</sup>仅适用于油炸豆制品;

<sup>b</sup>仅适用于卤制豆制品;

<sup>c</sup>仅适用于使用相应食品添加剂的产品,同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1;

\*铅的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 <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 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

注: 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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(即食产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于风味豆制品，根据产品不同可分为：油炸豆制品、卤制豆制品。

油炸豆制品：以腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）中的一种为原料，经分切或不分切、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）油炸、冷却、包装而成的非即食产品。

卤制豆制品：以腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）中的一种为原料，经分切或不分切、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）油炸或不油炸，加入卤汤[水、食用盐，加入酱油、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）、香辛料（辣椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、月桂叶、高良姜、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、丁香、百里香、草果、香茅兰中的几种）、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精中的几种]，添加或不添加食品添加剂（丙酸钙、丙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸氢钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种），经卤制、沥出、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的即食或非即食卤制豆制品。

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 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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市众润食品有限公司