



411888S-2025



许昌晟隆实业有限公司企业标准

Q/XSL 0003S-2025

卤腐竹

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

许昌晟隆实业有限公司 发布

前 言

本标准由许昌晟隆实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈保增。

H N
Q B

卤腐竹

1 范围

本标准规定了卤腐竹的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制腐竹或湿腐竹为原料，经浸泡或不浸泡，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、白醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、蚝油、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、食用玉米淀粉、白芷粉、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱粉、葱粉、蒜粉、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、陈皮、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、食品用香精中的几种，经预处理、配料、加水和香辛料卤制、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的卤腐竹。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制腐竹或湿腐竹应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.10 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.11 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB2758 的规定。

2.1.15 白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 白芷粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 香辛料（辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱粉、葱粉、蒜粉、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香莢兰）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.24 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.25 丙酸钙应符合 GB 25548 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，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，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	≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
丙酸、丙酸钙、丙酸钠 ^a （以丙酸计）， g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于添加该添加剂的产品。		

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	
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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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。

编制说明

本标准适用于以干制腐竹或湿腐竹为原料，经浸泡或不浸泡，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、白醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、蚝油、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、食用玉米淀粉、白芷粉、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱粉、葱粉、蒜粉、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、陈皮、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、食品用香精中的几种，经预处理、配料、加水 and 香辛料卤制、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的卤腐竹。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》等标准要求制订本企业标准，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。

许昌晟隆实业有限公司