



412573S-2025



安阳锦昊食品有限公司企业标准

Q/AJS 0001S-2025

豆制品

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

安阳锦昊食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳锦吴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓磊。

本标准自发布实施日起代替：Q/AJS 0001S-2023。

H N

Q B

豆制品

1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于调味豆制品、复水豆制品。

调味豆制品:以腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮中的一种为原料,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、水浸泡或不浸泡、卤制(水,加入植物油(大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、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、姜、葱、蒜]、酱油、味精、鸡汁调味料中的一种或几种)、沥干、包装、冷冻而成的非即食调味豆制品。

复水豆制品:以腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮中的一种为原料,经水浸泡、沥干、包装、冷冻而成的非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 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	从样品中取适量,倒入一洁净白瓷盘中,在自然光下观察其性状、色
色泽	具有产品应有的色泽	

气味	具有产品应有的气味，无异味	色泽、杂质，闻其气味
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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0（适用于调味豆制品）	GB 5009.44
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 生产加工过程的卫生要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于调味豆制品、复水豆制品。

调味豆制品:以腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮中的一种为原料,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、水浸泡或不浸泡、卤制{水,加入植物油(大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、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、姜、葱、蒜]、酱油、味精、鸡汁调味料中的一种或几种}、沥干、包装、冷冻而成的非即食调味豆制品。

复水豆制品:以腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮中的一种为原料,经水浸泡、沥干、包装、冷冻而成的非即食产品。

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》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 的规定。

安阳锦昊食品有限公司

QB