



412397S-2025



鹤壁味润佳食品有限公司企业标准

Q/HBWRJ 0002S-2025

豆制品

2025-08-07 发布

2025-08-07 实施

鹤壁味润佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁味润佳食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：郭钢军、代超航。

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。

2 术语和定义

2.1 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、豆皮中的一种或几种为原料,经分切或不分切、经植物油(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、用卤水{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、蒜中的一种或几种]}卤制、沥干、包装、冷冻而成的非即食调味豆制品。

2.2 复水豆制品:以干腐竹、干豆油皮、干千张(豆腐皮)、干豆结、干豆腐串、豆腐干、干豆皮中的一种或几种为原料,经水浸泡、沥干、包装、冷冻而成的非即食产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮、以干腐竹、干豆油皮、干千张(豆腐皮)、干豆结、干豆腐串、豆腐干、干豆皮应符合 GB 2712 的规定。

3.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定,大豆油还应符合 GB/T 1535、玉米油还应符合 GB/T19111、棕榈油还应符合 GB/T 15680、食用植物调和油还应符合 GB/T40851。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。

3.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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，倒入一洁净白瓷盘中，在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	

3.3 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
	调味豆制品	复水豆制品	
水分，g/100g	≤65.0	≤60.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤3.5	—	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.28		GB 5009.12
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品，净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 其他限量

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。

4 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 和 GB/T 29876 的规定。

5 检验

5.1 出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。

5.2 型式检验项目：3.1-3.6 规定的项目，每半年检验一次。

6 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。如豆制品原料使用转基因大豆，需在标签中明示。

7 包装

应符合GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》要求。

8 储存

应在-18℃以下储存，防鼠、防虫，不得与有毒有害有异味的物品同处储存。

编制说明

本标准适用于调味豆制品、复水豆制品。

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》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。

鹤壁味润佳食品有限公司

H N
Q B