



412920S-2025



河南旺豆食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2025

臭豆腐（发酵豆制品）

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南旺豆食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南旺豆食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南旺豆食品科技有限公司。

本标准主要起草人：段雨辰、谢海宾。

H N

Q B

臭豆腐（发酵豆制品）

1 范围

本标准规定了臭豆腐（发酵豆制品）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、浸泡、制浆，加入氯化镁点浆，成型、切块制成的豆腐坯块，加入臭卤（以香菇、冬笋、紫苏、豆豉为原料，添加食品加工用酵母发酵而成）浸渍、包装而成的非即食类臭豆腐（发酵豆制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 生产用水、生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 冬笋、紫苏应清洁卫生无污染、无腐烂变质，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.6 氯化镁应符合 GB 255841 的规定。

2.1.7 食品加工用酵母应符合 GB 31639 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
锡 (以Sn计), mg/kg (仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品)	≤	250	GB 5009.16
* 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；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

臭豆腐（发酵豆制品）是以大豆为主要原料，经清洗、浸泡、制浆，加入氯化镁点浆，成型、切块制成的豆腐坯块，加入臭卤（以香菇、冬笋、紫苏、豆豉为原料，添加食品加工用酵母发酵而成）浸渍、包装而成的非即食类臭豆腐（发酵豆制品）。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》制订了本企业标准，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。

河南旺豆食品科技有限公司

H N

Q B