



410415S-2026



河南许香记食品有限公司企业标准

Q/HXXJ 0001S-2026

卤制豆制品

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南许香记食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南许香记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张秀彬。

H N

Q B

卤制豆制品

1 范围

本标准规定了卤制豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品（千张、素肠、千页豆腐、豆腐、豆筋、腐竹、豆皮、豆腐串、豆干）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加梅干菜、鸭血、食用盐、鱼豆腐、食用植物油、味精、食糖、酿造酱油、鸡精调味料、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒、白芷、复合调味料、食品用香精、食品用香料中的几种，经卤制、冷却，添加或不添加汤汁[生活饮用水，加入老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油中的几种，熬制而成]、包装封口、灭菌或不灭菌、包装加工而成的卤制豆制品。

根据原辅料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.4 鸭血应符合 DBS41/ 011 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 葱、姜、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 香辛料粉或颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.15 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 鱼豆腐应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份, 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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以豆制品（千张、素肠、千页豆腐、豆腐、豆筋、腐竹、豆皮、豆腐串、豆干）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加梅干菜、鸭血、食用盐、鱼豆腐、食用植物油、味精、食糖、酿造酱油、鸡精调味料、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒、白芷、复合调味料、食品用香精、食品用香料中的几种，经卤制、冷却，添加或不添加汤汁[生活饮用水，加入老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油中的几种，熬制而成]、包装封口、灭菌或不灭菌、包装加工而成的卤制豆制品。

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，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。

河南许香记食品有限公司

Q B