



411292S-2026



许昌晟隆实业有限公司企业标准

Q/XSL 0003S-2026

风味豆制品

2026-05-20 发布

2026-05-20 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。

本标准起草人：袁永顺。

本标准自实施之日起替代（标准号 Q/XSL 0003S-2025、备案号 411888S-2025）。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以非发酵豆制品（腐竹、腐皮、豆腐干、豆油皮、豆腐、豆腐泡中的一种或几种）为原料，经预处理，加入食用植物油、食用盐、食糖、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、食用淀粉、香辛料（罂粟除外）中的几种，添加或不添加丙酸、丙酸钠、丙酸钙、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、配料、卤制或烤制、拌料或不拌料、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的风味豆制品。

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 非发酵豆制品应符合 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 食糖应符合 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 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB2758 的规定。

2.1.16 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.17 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.18 辣椒酱 NY/T 1070 的规定。

- 2.1.19 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.22 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.23 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 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
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

本标准适用于以非发酵豆制品（腐竹、腐皮、豆腐干、豆油皮、豆腐、豆腐泡中的一种或几种）为原料，经预处理，加入食用植物油、食用盐、食糖、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、食用淀粉、香辛料（罂粟除外）中的几种，添加或不添加丙酸、丙酸钠、丙酸钙、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、配料、卤制或烤制、拌料或不拌料、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的风味豆制品。

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》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