



411379S-2026



安阳市鲜厨食品有限公司企业标准

Q/AXCS 0001S-2026

# 豆制品

2026-05-28 发布

2026-05-28 实施

安阳市鲜厨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市鲜厨食品有限公司提出。

本标准由内黄县市场监督管理局、安阳市鲜厨食品有限公司共同起草。

本标准起草人：袁红阳、孙焕青。

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。

本标准适用于豆制品，根据工艺不同可分为不同产品。

油炸豆制品：以豆制品[腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）、豆笋、豆皮]中的一种为原料，经分切或不分切、油炸（食用植物油）、冷却或晾置、包装而成的非即食油炸豆制品；

风味/调味豆制品：以豆制品[腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）、豆笋、豆皮]中的一种为原料，经分切或不分切、油炸（食用植物油）或不油炸、加入卤汤{水、食用盐，加入酱油、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）、香辛料、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精、复合调味料中的几种，经熬煮，添加或不添加丙酸钙、丙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸氢钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配}，经浸泡、沥出，拌入或不拌入芝麻、芝麻酱、食用盐、辣椒油、复合调味料、香辛料粉中的一种或几种，经混合或不混合、穿串或不穿串、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的即食或非即食调味豆制品。

根据产品风味不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.9 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.15 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.25 辣椒油应符合 SB/T 11192 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	从样品中取出 1 袋,将本品倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质,嗅其气味,熟制后,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、滋味,无异味	
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
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	$\leq$ 5.0 (油炸豆制品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.25 (油炸豆制品)	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.28	GB 5009.12
丙酸钙/丙酸钠 <sup>a</sup> (以丙酸计), g/kg	$\leq$ 2.5	GB 5009.120

<sup>a</sup>仅适用于使用相应食品添加剂的产品，同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1；

\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

即食产品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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 2.4 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于计量称重的预包装食品）、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于豆制品，根据工艺不同可分为不同产品。

油炸豆制品：以豆制品[腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）、豆笋、豆皮]中的一种为原料，经分切或不分切、油炸（食用植物油）、冷却或晾晒、包装而成的非即食油炸豆制品；

风味/调味豆制品：以豆制品[腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）、豆笋、豆皮]中的一种为原料，经分切或不分切、油炸（食用植物油）或不油炸、加入卤汤{水、食用盐，加入酱油、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）、香辛料、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精、复合调味料中的几种，经熬煮，添加或不添加丙酸钙、丙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸氢钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配}，经浸泡、沥出，拌入或不拌入芝麻、芝麻酱、食用盐、辣椒油、复合调味料、香辛料粉中的一种或几种，经混合或不混合、穿串或不穿串、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的即食或非即食调味豆制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市大圣豆制品有限公司