



412642S-2026

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0020S-2026

冷藏豆制品菜肴

2026-09-09 发布

2026-09-09 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前 言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴横总、盖争艳、郭静静、李帅、刘雪燕。

H N
Q B

冷藏豆制品菜肴

1 范围

本标准规定了冷藏豆制品菜肴的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品【豆腐、腐竹、豆皮、豆干、香干、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉、熟制豆类（黄豆、黑豆、青豆、蚕豆、豌豆）】中的一种或几种为主要原料，以蔬菜【新鲜蔬菜（土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、辣椒、蒜、葱、姜、沙葱、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、青菜、雪菜、香芹、芹菜、豆角、白菜、荷兰豆、蚕豆、豌豆、毛豆、花生、黄瓜、洋葱、蒜薹、韭菜、四季豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、蒜苗、茼蒿、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜、芽菜中的一种或几种）、酱腌蔬菜（莲藕、芦笋、竹笋、黄花菜、莴笋、雪菜、芥菜、贡菜、萝卜、酸菜、豇豆、辣椒、魔芋、姜）、速冻蔬菜（莲藕、胡萝卜、芦笋、竹笋、山药、西兰花、莴笋、花菜、大头菜、玉米、木瓜、甘蓝、蚕豆、豌豆、毛豆、黄花菜、苦瓜、贡菜）、干制蔬菜（芦笋、黄花菜、莴笋、豆角、木瓜、贡菜、梅干菜、萝卜干）】、鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管、胃、带骨肉、软骨、筋中的一种或几种）、藻类及其制品【海带（结）、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或多种】、食用菌及其制品（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、猴头菌、鸡油菌、多汁乳菇中的一种或几种）、花生仁、芝麻中的一种或几种为辅料，添加或不添加水、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、白砂糖、味精、黄酒、白酒、调味料酒、食醋、酱油、酿造酱、蚝油、小麦粉、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料、食品用香精中的一种或几种，主要原料经预处理、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、炒制或不炒制工艺，辅料经预处理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、煎烤或不煎烤、炒制或不炒制工艺，主要原料和辅料再经包装、灭菌或不灭菌、冷藏工艺加工而成的非即食冷藏豆制品菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管、胃、带骨肉、软骨、筋中的一种或几种）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜应清洁卫生、无杂质、无腐败变质且符合GB 2762 和 GB 2763的规定。

2.1.3 酱腌蔬菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 速冻蔬菜应符合SB/T 10379的规定。

2.1.5 干制蔬菜应符合NY/T959或NY/T960的规定。

2.1.6 豆制品应符合GB 2712的规定。

- 2.1.7 食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.8 藻类及其制品应符合GB 19643的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 黄酒应符合GB 2758 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合GB 2757 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.22 酿造酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.23 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.24 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.25 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.28 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合GB 30616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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、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
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
[*] 铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
注：1. ^a 指标仅适用于配料中使用食用油脂的产品。 2. [*] 铅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	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10
a样品的采样和处理按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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆制品【豆腐、腐竹、豆皮、豆干、香干、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉、熟制豆类（黄豆、黑豆、青豆、蚕豆、豌豆）】中的一种或几种为主要原料，以蔬菜【新鲜蔬菜（土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、辣椒、蒜、葱、姜、沙葱、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、青菜、雪菜、香芹、芹菜、豆角白菜、荷兰豆、蚕豆、豌豆、毛豆、花生、黄瓜、洋葱、蒜薹、韭菜、四季豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、蒜苗、茺荬、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜、芽菜中的一种或几种）、酱腌蔬菜（莲藕、芦笋、竹笋、黄花菜、莴笋、雪菜、芥菜、贡菜、萝卜、酸菜、豇豆、辣椒、魔芋、姜）、速冻蔬菜（莲藕、胡萝卜、芦笋、竹笋、山药、西兰花、莴笋、花菜、大头菜、玉米、木瓜、甘蓝、蚕豆、豌豆、毛豆、黄花菜、苦瓜、贡菜）、干制蔬菜（芦笋、黄花菜、莴笋、豆角、木瓜、贡菜、梅干菜、萝卜干）】、鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管、胃、带骨肉、软骨、筋中的一种或几种）、藻类及其制品【海带（结）、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或多种】、食用菌及其制品（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、虫草花、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、獐头菌、鸡油菌、多汁乳菇中的一种或几种）、花生仁、芝麻中的一种或几种为辅料，添加或不添加水、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、白砂糖、味精、黄酒、白酒、调味料酒、食醋、酱油、酿造酱、蚝油、小麦粉、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料、食品用香精中的一种或几种，主要原料经预处理、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、炒制或不炒制，辅料经预处理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、煎烤或不煎烤、炒制或不炒制，主要原料和辅料再经包装、灭菌或不灭菌、冷藏工艺加工而成的非即食冷藏豆制品菜肴。

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。

河南九豫全食品工业园有限公司