

天津市食品安全企业标准

Q/JXZ0001S-2022

风味豆制品

备案号: Q120JXZ0001S-2022
备案日期: 2022 年 08 月 30 日

2022 年 08 月 30 日发布

2022 年 08 月 30 日实施

天津市金全聚香斋清真食品专业合作社发布

前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由天津市金全聚香斋清真食品专业合作社起草、提出并负责解释

本标准主要起草人： 刘金柱

本标准于 2022 年 8 月 30 日首次发布

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以豆制品（豆皮、腐竹、豆腐干、膨化豆制品中的一种或数种）为主要原料、选择性添加水、香辛料（除罂粟籽外）、酿造酱油、植物油、辣椒、白砂糖、味精、食用盐、鸡精调味料、复合调味料、乙基麦芽酚、食品用香精、复配防腐剂中的数种为辅料，经原辅料验收、原料处理{浸泡（或不浸泡）、清洗、脱水（或不脱水）、切分（或不切分）}、配料、卤煮（熟制）、冷凉、二次脱水（或不脱水）、调味、真空包装、高温灭菌、包装工艺加工而成的风味豆制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5461	食用盐
GB/T 5737	食品塑料周转箱
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB/T 12729.1	香辛料和调味品名称
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
SB/T 10371	鸡精调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 豆制品（豆皮、腐竹、豆腐干、膨化豆制品）：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 香辛料(除罂粟籽外)：类别应符合 GB/T 12729.1 香辛料和调味品名称，质量应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.10 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.11 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.12 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.13 复配防腐剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.14 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 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
色 泽	具有本品应有的色泽。
滋味、气味	具有该品种应有的风味及气味，味道纯正，无异味
组织形态	具有该品种应有的组织形态，无霉变，允许有辅料的颗粒
杂 质	无正常视力可见外来杂质

3.3 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
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.2
食品添加剂	执行 GB2760 规定
净含量	应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方法及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/ g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/ g）	5	2	10 ²	10 ³
沙门氏菌	5	0	0	——
金黄色葡萄球菌/（CFU/ g）	5	1	100	1000
注：1、样品采样及处理按 GB4789.1 执行；2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。				

- 3.5 产品污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.6 产品真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 3.7 产品农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。
- 3.8 食品添加剂
- 3.8.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9 真实性要求

本产品不得添加非食用物质。

3.10 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

4 试验方法

4.1 感官检验

按 GB2712 中 3.2 规定的方法检验。

4.2 理化指标

4.2.1 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

4.2.2 食品添加剂：按 GB 2760 中规定的方法检验。

4.2.3 净含量：按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数：按 GB4789.2 规定方法检验测定。

4.3.2 大肠菌群：按 GB4789.3 平板计数法检验。

4.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）分别按 GB4789.4、GB4789.10 第二法规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一配方、同一批原料、同一班次、同一天生产的同一品种且包装完好的产品为一批次，从每一批产品中随机抽样，最少抽样量不得少于 2kg（并不得少于 7 个独立包装）。

5.2 检验

检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

由本公司质检部门对每批产品进行检验，经检验合格后，出具合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.2.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准中对产品的全部要求。在正常生产情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 当原料来源、生产设备有变化时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该批产品为合格。微生物指标出现不合格项目时，则判定该批产品不合格，且不得复验。其它检验项目中有不合格项目，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定，标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装采用塑料制品应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 产品外包装用塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

6.3 运输

产品运输过程可常温运输，冷藏更佳。运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输中应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品常温下保存，冷藏更佳。不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为

限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

6.5 保质期

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，常温下保存，冷藏更佳，产品保质期为180天（具体以标签标示为准）。

编制说明

为适应生产和销售实际情况，强化企业内部的生产管理和质量控制，保证产品质量，本企业参照国家有关产品的质量标准及《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，并结合本企业的生产实际制定本标准，标准的主要指标及确定依据如下：

- 1、感官要求根据本产品特性确定；
- 2、铅指标依据 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》豆类制品制定,并严于标准要求；
- 3、微生物指标中大肠菌群依据 GB 2712-2014 《食品安全国家标准 豆制品》制定；菌落总数参照 GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》制定；
- 4、致病菌中金黄色葡萄球菌、沙门氏菌指标依据 GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中即食豆类制品制定；
- 5、食品添加剂依据 GB2760 规定使用和检验；
- 6、净含量符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定；
- 6、检验方法执行现行的国家标准检测方法；
- 7、产品实测结果符合标准要求。