



411822S-2017



河南苏仙石易家食品有限公司企业标准

Q/HSYS 0001S-2017

臭卤豆腐干

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

河南苏仙石易家食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南苏仙石易家食品有限公司提出。

本标准主要起草人：赵记闯。

H N

Q B

臭卤豆腐干

1 范围

本标准规定了臭卤豆腐干的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于是以豆腐为主要原料，经打碎、纱布包块、压榨成型、烘干，加入老卤水（由水、食用盐、香辛料（八角、桂皮、小茴香、香叶）配制而成），经臭卤、浸渍、沥干、包装而成的臭豆腐干。

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 豆腐应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料（八角、桂皮、小茴香、香叶）应符合的规定 GB/T 15691 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	块状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡绿色至深绿色	
气、滋味	具有豆腐干应有的气、滋味，略臭，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
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 7.0	GB 5009.5
食用盐（以氯化钠计）, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅的指标严于食品安全国家标准。

2.4 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 第二法
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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

臭豆腐干是以豆腐为主要原料，经打碎、纱布包块、压榨成型、烘干，加入老卤水（由水、食用盐、香辛料（八角、桂皮、小茴香、香叶）配制而成），经臭卤、浸渍、沥干、包装而成的。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》、GB/T 23494《豆腐干》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南苏仙石易家食品有限公司

2017年07月12日

Q B