



413122S-2018



内黄县亳城乡雷超豆制品坊企业标准

Q/NBD 0001S-2018

卤制豆油皮

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

内黄县亳城乡雷超豆制品坊 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由内黄县亳城乡雷超豆制品坊提出。

本标准起草单位：内黄县亳城乡雷超豆制品坊。

本标准主要起草人：田磊、申晓磊。

H N

Q B

卤制豆油皮

1 范围

本标准规定了卤制豆油皮的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以豆油皮为原料，经棉籽油油炸后，加入水、鸡骨架、食用盐、草果、肉豆蔻、花椒、小茴香、桂皮、高良姜、白芷卤制，包装而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆油皮应符合 DBS41/ 003 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 鸡骨架应符合 GB 2707 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 草果、肉豆蔻、花椒、小茴香、桂皮、高良姜、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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，大小基本一致	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，咸味	
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
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	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 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

卤制豆油皮以豆油皮为原料，经棉籽油油炸后，加入水、鸡架、食用盐、草果、肉豆蔻、花椒、小茴香、桂皮、高良姜、白芷卤制，包装而成的产品。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》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 的规定。

内黄县毫城乡雷超豆制品坊

H N

Q B