



413699S-2018



南乐县道德金农产品开发有限公司企业标准

Q/NDDJ 0001S-2018

调味豆干

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

南乐县道德金农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由南乐县道德金农产品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵亚权、张艳钗、任红敏、魏磊娜、赵俊峰。

H N

Q B

调味豆干

1 范围

本标准规定了调味豆干的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以豆干【大豆经浸泡、清洗、磨浆、烧浆、点脑（氯化镁、硫酸钙）、压榨、成型】为主要原料，辅以莲藕、鸡腿菇、杏鲍菇、白灵菇、大豆蛋白、牛肉末、鸡肉末、腌制雪里红、腌制梅菜、腌制竹笋中的几种经清洗、切配，添加生活饮用水、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、八角、花椒经卤制，再添加大豆油、番茄酱、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辣香精、麻辣香精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、双乙酸钠中的几种，经调味、包装、杀菌等工艺制程的调味豆干。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 香辣香精、麻辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.13 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.14 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.15 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.16 鸡腿菇、杏鲍菇、白灵菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.20 牛肉末、鸡肉末应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 腌制雪里红、腌制梅菜、腌制竹笋应符合 GB 2714 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	固体、块状、片状、条状或丝状	按品种随机抽样，从样品中取出 6 袋，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	浅黄色或红褐色	
气 味	具有本品应有的气味	
滋 味	具有本品应有的滋味	
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	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 14.0	GB 5009.5
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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0 ^a	GB 5009.28
	0.5 ^b	
双乙酸钠, g/kg	≤ 1.0 ^a	GB 5009.277
	0.5 ^b	
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅限于单独添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品。 b 仅限于山梨酸钾和苯甲酸钠混合使用的产品。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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	
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
霉菌, CFU/g ≤	100				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	100				GB 4789.15
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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有关规定执行。

3 检验

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

H H N

Q B

编制说明

调味豆干以豆干【大豆经浸泡、清洗、磨浆、烧浆、点脑（氯化镁、硫酸钙）、压榨、成型】为主要原料，辅以莲藕、鸡腿菇、杏鲍菇、白灵菇、大豆蛋白、牛肉末、鸡肉末、腌制雪里红、腌制梅菜、腌制竹笋中的几种经清洗、切配，添加生活饮用水、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、八角、花椒经卤制，再添加大豆油、番茄酱、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辣香精、麻辣香精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、双乙酸钠中的几种，经调味、包装、杀菌等工艺制程的调味豆干。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 22106《非发酵豆制品》制订此企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了调味豆干的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

南乐县道德金农产品开发有限公司

QB