



411646S-2018



新乡市森莹食品有限公司企业标准

Q/XSYS 0001S-2018

---

# 干页豆腐

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

---

新乡市森莹食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由新乡市森莹食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市森莹食品有限公司。

本标准主要起草人：娄雪森。

H N

Q B

# 千页豆腐

## 1 范围

本标准规定了千页豆腐的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以大豆分离蛋白、木薯淀粉、大豆油、味精、食用盐、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌）为原料，添加生活饮用水，经混和、成型、速冻、包装加工而成的非即食千页豆腐。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 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	指 标	检验方法
性状	块状	从样品中取出 20g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下观察其性状和色泽、杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋、气味, 无异味	
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, %	$\leq$ 75.0	GB 5009.3
蛋白质(以干基计), %	$\geq$ 10.0	GB 5009.5
* 铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	---	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

千页豆腐是以大豆植物蛋白、木薯淀粉、大豆油、味精、食用盐、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌）为原料，添加生活饮用水，经混和、成型、速冻、包装加工而成的。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 SB/T 10379《速冻调制食品》，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。

新乡市森莹食品有限公司

H N

Q B