



410922S-2019



郑县黄班长食品有限公司企业标准

Q/JHS 0001S-2019

豆腐粉条菜

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

郑县黄班长食品有限公司 发布

前 言

本标准按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。
本标准由郑县黄班长食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人:黄普坚。

H N

Q B

豆腐粉条菜

1 范围

本标准规定了豆腐粉条菜的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本产品是由豆腐丝包、粉条包、外购调味料包(调味粉包、辣椒酱包、骨汤包、蔬菜包)中的几种组合成的豆腐粉条菜。

豆腐丝包是以豆腐为主要原料，经切片、油炸(棕榈油)、切丝，辅以D-异抗坏血酸钠、丙酸钙，经搅拌、包装而成。

粉条包是以粉条为主要原料，经整理、包装而成。

调味粉包是以食用盐、味精、鸡精、香辛料(八角粉、花椒粉、胡椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、肉蔻粉)为原料制得。

辣椒酱包是以羊(牛)油、芝麻、香辛料(辣椒粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、肉蔻粉)、维生素E中的几种为原料制得。

骨汤包是以牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨、香辛料(花椒、八角、桂皮、经拣选、粉碎)、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐为原料制得。

蔬菜包是以脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱(葱)、脱水蒜苗 脱水胡萝卜粒、脱水白萝卜粒中的一种或多种为原料，经调配、包装而成。

2 要求

2.1 原料

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 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.4 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 8273 的规定。

2.1.7 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

2.1.8 调味粉包、辣椒酱包、骨汤包应符合 GB 31644 和 DBS41/001 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
	豆腐丝包	粉条包	调味料包	
性 状	条状	条状	具有各调味料包应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽			
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无酸败、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	
	豆腐丝包	粉条包	调味料包	辣椒酱包	骨汤包	蔬菜包		
水分, g/100g	≤	50.0	20	20.0	50.0	50.0	8.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	—	5.0	5.0	5.0	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	—	0.25	0.25	0.25	—	GB 5009.227
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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20	—	50	20	15.0	—	GB 5009.44
丙酸钙(以丙酸计) ^c , g/kg	≤	0.25	—	—	—	—	—	GB 5009.120

注：^a*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
^b铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于豆腐丝包、粉条包和各调味料包的混合检验。

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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；
 微生物限量适用于豆腐丝包、粉条包和各调味料包的混合检验。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本产品是由豆腐丝包、粉条包、外购调味料包(调味粉包、辣椒酱包、骨汤包、蔬菜包)中的几种组合成的豆腐粉条菜。

豆腐丝包是以豆腐为主要原料，经切片、油炸（棕榈油）、切丝，辅以D-异抗坏血酸钠、丙酸钙，经搅拌、包装而成。

粉条包是以粉条为主要原料，经整理、包装而成。

调味粉包是以食用盐、味精、鸡精、香辛料（八角粉、花椒粉、胡椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、肉蔻粉）为原料制得。

辣椒酱包是以羊(牛)油、芝麻、香辛料（辣椒粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、肉蔻粉）、维生素E中的几种为原料制得。

骨汤包是以牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨、香辛料（花椒、八角、桂皮、经拣选、粉碎）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐为原料制得。

蔬菜包是以脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗 脱水胡萝卜粒、脱水白萝卜粒中的一种或多种为原料，经调配、包装而成。

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 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2760的规定。

郑县黄班长食品有限公司

QB