



413190S-2017



新乡市万丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0002S-2017

---

# 干叶豆腐

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

新乡市万丰食品有限公司 发布

## 前 言

按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市万丰食品有限公司提出，新乡县质量技术监督检验测试中心起草。

本标准起草人：郭杰、张泽梅、王明新、闫玉飞。

H N

Q B

# 千叶豆腐

## 1 范围

本标准规定了千叶豆腐的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等

本标准适用于以大豆蛋白为原料，添加生活饮用水、辅以大豆油、木薯淀粉，经混料、成型、蒸煮、冷却、卤制（生活饮用水、食用盐、白砂糖、辣椒粉、酿造酱油（含焦糖色）、孜然粉（整孜然经粉碎）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香），调味（辣椒粉、孜然粉）、包装、杀菌加工而成的千叶豆腐。

## 2 原料

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食品工业用大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 2716 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 整孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 桂皮、陈皮、小茴香应符合 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	指 标	检验方法
组织形态	具有该品种应有的组织形态	将样品置于洁净、白色瓷盘中，在白

色 泽	为该品种应有的正常色泽	然光下用肉眼观察色泽、组织形态及杂质，然后嗅其气味，口感检查滋味。
气、滋味	咸淡适中，具有卤制品特有的风味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	$\leq 70.0$	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), %	$\leq 8.0$	GB 5009.44
酸价(KOH), mg/g	$\leq 3$	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)g/100g	$\leq 0.25$	GB 5009.227
蛋白质(以干基计), g/100g	$\geq 20.0$	GB 5009.5
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq 0.5$	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq 0.4$	GB 5009.12
六六六, mg/kg	$\leq 0.05$	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	$\leq 0.05$	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 5.0$	GB 5009.22
铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定		

### 2.4 微生物要求

微生物指标应符合表 3 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	
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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求，微生物要求中的大肠菌群，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 N

Q B

## 编制说明

千叶豆腐是以大豆蛋白为原料，添加生活饮用水、辅以大豆油、木薯淀粉，经混料、成型、蒸煮、冷却、卤制（生活饮用水、食用盐、白砂糖、辣椒粉、酿造酱油（含焦糖色）、孜然粉（整孜然经粉碎）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香），调味（辣椒粉、孜然粉）、包装、杀菌加工而成的。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 GB 2712 的要求（等标准），制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市万丰食品有限公司