



413194S-2017



新乡市万丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0003S-2017

---

# 鱼豆腐

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

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》的规则要求编写。

本标准由新乡市万丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市万丰食品有限公司。

本标准起草人：郭杰、张泽梅、王明新、闫玉飞。

H N

Q B

# 鱼豆腐

## 1 范围

本标准规定了鱼豆腐的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以大豆蛋白为原料，添加生活饮用水、冷冻鱼糜，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、杀菌加工而成的鱼豆腐。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 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/T 20371 的规定。
- 2.1.3 冷冻鱼糜应符合 SC/T 3702 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食品添加剂 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.9 整孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 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	要求	试验方法
----	----	------

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，在自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。
色泽	为该品种应有的正常色泽	
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 g/100g $\leq$	70.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），% $\leq$	8.0	GB 5009.44
酸价(KOH)（以脂肪计），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
镉(以 Cd 计) mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.15
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> $\mu$ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

### 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 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 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。

## 编制说明

鱼豆腐是以大豆蛋白为原料，添加生活饮用水、冷冻鱼糜，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、杀菌加工而成的鱼豆腐。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 的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据，

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762

新乡市万丰食品有限公司