



410793S-2018



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0001S-2018

熟卤豆制品

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：熊陆翼、王军杰。

H N

Q B

熟卤豆制品

1 范围

本标准规定了熟卤豆制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香干、腐竹、千张中的一种为原料，经浸泡或不浸泡，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草），经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香干、千张、腐竹应符合GB/T 22106和GB 2712要求。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716 的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721的要求。

2.1.4 味精应符合GB 2720的要求。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的要求。

2.1.6 白芷符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的要求。

2.1.7 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691的要求。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官指标

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|------|----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 性 状 | 具有各品种应有的性状 | 取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有各品种应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有各品种应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 | |
|----------------------------|----|------|------------|
| 食用盐（以NaCl计），g/100g | ≤ | 6.0 | GB 5009.44 |
| 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 |
| *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。 | | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

| 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 | 10 ² | 10 ³ | 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

食品添加剂品种及使用限量应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

熟卤豆制品是以香干、腐竹、千张中的一种为原料，经浸泡或不浸泡，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草），经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的。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《食品安全国家标准 豆制品》等标准要求制订本企业标准，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。

H N

河南阿杰食品有限公司

Q B