



411225S-2018



舞阳县中润食品有限公司企业标准

Q/WZS 0001S-2018

---

# 冷冻干叶豆腐

2018-05-08 发布

2018-05-08 实施

---

舞阳县中润食品有限公司 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》编写。

本标准由舞阳县中润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯晓阳、张丹。

H N

Q B

# 冷冻千叶豆腐

## 1 范围

本标准规定了冷冻千叶豆腐的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆植物蛋白、木薯淀粉、大豆油、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡肉味调味料（鸡肉、味精、食用盐、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、谷氨酰胺转胺酶（来源茂原链轮丝菌）为原料，添加生活饮用水调粉、装盘、成型、切块、冷冻、包装加工而成的冷冻千叶豆腐。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆植物蛋白应符合 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 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡肉味调味料应符合 DBS41/ 001 的规定。
- 2.1.8 谷氨酰胺转胺酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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、片状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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, %	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

### 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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	1000	10000	GB 4789.10 第二法

注: 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 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、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。

QHNB  
QB

## 编制说明

本标准适用于以大豆植物蛋白、木薯淀粉、大豆油、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡肉味调味料（鸡肉、味精、食用盐、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、谷氨酰胺转胺酶（来源茂原链轮丝菌）为原料，添加生活饮用水调粉、装盘、成型、切块、冷冻、包装加工而成的冷冻千叶豆腐。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，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

舞阳县中润食品有限公司

H N

Q B