



410089S-2026



河南楚天食品有限公司企业标准

Q/HCS 0004S-2026

调味豆制品

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南楚天食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南楚天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁硕，李俊超。

H N

Q B

调味豆制品

1 范围

本标准规定了调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干制腐竹、湿腐竹、豆腐皮、豆腐干、素肉、大豆组织蛋白、膨化豆制品中的一种为原料，浸泡或不浸泡，经卤制【生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、卤香膏、花椒粉、特味鲜（固态复合调味料）、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、丙酸钙、D-抗坏血酸钠熬制卤汤】、添加或不添加芝麻、辣椒油（热的大豆油和辣椒、花椒粉、芝麻混合），经过搅拌调味、包装、杀菌、冷却等工艺制成的即食调味豆制品。

根据原料不同可分为：调味腐竹、调味豆腐干、调味素肉、调味大豆组织蛋白、调味膨化豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制腐竹或湿腐竹或豆腐皮或豆腐干或素肉或大豆组织蛋白或膨化豆制品应符合GB/T 22106 和GB 2712的规定。

2.1.2 素肉应符合QB/T 8124.1的规定。

2.1.3 大豆组织蛋白应SB/T 10649 和GB 2712

2.1.4 膨化豆制品应符合SB/T 10453和GB 2712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 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.8 卤香膏应符合GB 30616的规定。

2.1.9 花椒粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.10 特味鲜应符合GB 31644的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.12 食用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.13 丙酸钙应符合GB 1886.356的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.15 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.16 辣椒应符合GB/T 30382 的规定。

2.1.17 大豆油应符合GB/T 1535 和GB 2716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
----	----	------

	调味豆腐干	其他	
性状	块形完整	具有产品应有的性状	取适量样品,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	色泽均匀	具有产品应有的色泽	
滋气味	咸淡适中,具有该产品特有的风味	具有产品应有的滋气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质		

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
		调味豆腐干	其他	
水分, g/100g	≤	75.0	60.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	13.0	--	GB 5009.5
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	6.0		GB 5009.44
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤	2.5		GB 5009.120
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.28		GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a仅适用于添加该添加剂的产品。

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
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

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制腐竹、湿腐竹、豆腐皮、豆腐干、素肉、大豆组织蛋白、膨化豆制品中的一种为原料，浸泡或不浸泡，经卤制【生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、卤香膏、花椒粉、特味鲜（固态复合调味料）、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、丙酸钙、D-抗坏血酸钠熬制卤汤】、添加或不添加芝麻、辣椒油（热的大豆油和辣椒、花椒粉、芝麻混合），经过搅拌调味、包装、杀菌、冷却等工艺制成的即食调味豆制品。

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》、GB/T 22106《非发酵豆制品质量通则》的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 的规定。

河南楚天食品有限公司