



410227S-2026



河南庆祥农业有限公司企业标准

Q/HQXN 0001S-2026

灰豆腐

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

河南庆祥农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南庆祥农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李兆。

H N

Q B

灰豆腐

1 范围

本标准规定了灰豆腐的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、泡豆、打浆、煮浆、点浆（添加硫酸钙（又名石膏）、葡萄糖酸- δ -内酯、氯化镁中一种或几种）、压制成豆腐，再经切块、拌入碳酸氢钠、草木灰，经炒制、晾制、拣选、真空包装而成的非即食灰豆腐。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

灰豆腐是豆腐经草木灰炒制而成的，具有传统特色的豆制品，炒制后色泽灰白，故名灰豆腐。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.5 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 3.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.7 草木灰应清洁、无污染、无杂质。

3.2 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	检验方法
性 状	块状	取样品适量，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味
色 泽	灰白色至灰色	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分, g/100g	\leq 60	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	\geq 13	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.29	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、泡豆、打浆、煮浆、点浆{添加硫酸钙（又名石膏）、葡萄糖酸- δ -内酯、氯化镁中一种或几种}、压制成豆腐，再经切块、拌入碳酸氢钠、草木灰，经炒制、晾制、拣选、真空包装而成的非即食灰豆腐。

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《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南庆祥农业有限公司

H N
Q B