

# Q/HWM

## 红河州未名生物科技有限公司企业标准

Q/HWM 0001 S—2020

云南省食品  
备案号: 53250039S-  
备案日期:

### 豆制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53250039S-2020  
备案日期: 2020年9月8日

2020-09-08 发布

2020-09-18 实施

红河州未名生物科技有限公司 发布

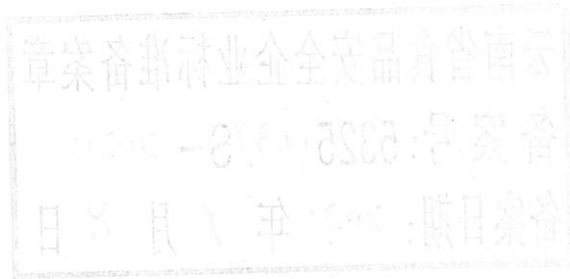
## 前 言

我公司生产的豆制品是以大豆（黄豆、青豆、黑豆）、绿豆为主要原料，添加或不添加食用菌，经脱壳、浸泡、磨浆、煮浆、点浆、成型、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红河州未名生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李潇。



# 豆制品

## 1 范围

本标准规定了豆制品的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以大豆（黄豆、青豆、黑豆）、绿豆为主要原料，添加或不添加食用菌，经脱壳、浸泡、磨浆、煮浆、点浆、成型、包装等工艺加工制成。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

按添加辅料不同分为：豆腐、花色豆腐。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大豆（黄豆、青豆、黑豆）：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.2 绿豆：应符合 GB/T10462 的规定。
- 4.1.3 食用菌：应符合 GB7096 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅。
色泽	具有该产品应有的色泽。	
滋味、气味	具有该产品固有的气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 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	
蛋白质, g/100g	≥	5.0	GB 5009.5

#### 4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
----------------	---	-----	------------

#### 4.5 农药最大残留限量

应符合GB2763的规定。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.7 食品添加剂及营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 非发酵性豆制品的规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于6个独立包装，总量不得少于3kg。样品分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输产品时应冷藏运输。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装运输。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应冷藏于清洁、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。





## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2020年8月31日

李潇

备案单位主要负责人（签字）

2020年8月31日

林 林



18 8 0506

18 8 0506