

Q/QPX

云南品香豆制品有限责任公司企业标准

Q/QPX 0001S—2021

代替 Q/QPX 0001 S-2016

豆腐制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030017 S-2021

备案日期: 2021 年 03 月 05 日

2021 - 03-04 发布

2021 - 03-05 实施

云南品香豆制品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产加工的豆腐制品是以大豆为主要原料，经脱壳、漂洗、浸泡、磨浆、煮浆、滤浆、点脑、压制成型、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、油炸（或不油炸）、包装（或不包装）等工艺而制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准以作为本公司组织产品生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》的规定制定。其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/QPX 0001 S-2016《豆腐制品》。

本标准由云南品香豆制品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准亦适用于下列分公司：云南品香豆制品有限责任公司沾益分公司。

本标准主要起草人：赵红梅。

云南省
案号
日期

豆腐制品

1 范围

本标准规定了豆腐制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以大豆为主要原料，经脱壳、漂洗、浸泡、磨浆、煮浆、滤浆、点脑、压制成型、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、油炸（或不油炸）、包装（或不包装）等工艺而制成的豆腐制品。

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

3.1 按产品加工工艺及外观形态不同分为：豆腐、豆腐干、油炸豆腐。

3.2 按食用方法，可分为即食类豆腐制品和非即食类豆腐制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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
	豆腐	豆腐干	油炸豆腐	
组织形态	块形完整，软硬适宜，厚薄基本均匀，质地细腻，有一定的弹性和韧性。	块形（片）完整，基本均匀，质地密实。	块形（片）完整，基本均匀。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝
色 泽	白色至乳白色	褐色至棕褐色	褐色至棕褐色	
滋味和气味	具有大豆制品应有的滋味和气味，无其他异味。			
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	
	豆腐	豆腐干	油炸豆腐		
水分, g/100g	≤	85.0	75.0	63.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	6.0	13.0	17.0	GB 5009.5
食盐(以 Nacl 计), g/100g	≤	10.0			GB 5009.44

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中铅指标严于食品安全国家标准，应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 2712 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

5.2 组批

由同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.3 抽样及数量

从同一批产品中随机抽取同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于50kg，抽取不少于8个独立包装样品，抽品总量不得少于2kg，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.4 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售，出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、大肠菌群（仅即食类豆腐制品）。

5.5 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

用于豆腐制品的包装容器或材料应清洁、干燥、无异味，符合相应食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输产品时，严防日晒、雨淋；应轻拿轻放，不得扔摔，应避免碰撞与挤压；不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品同处贮存，产品存放应离墙、离地。

章
日

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》。

云南品香豆制品有限责任公司



2021年3月4日

赵红梅

备案单位主要负责人(签字)

2021年3月4日