

Q/LBL

云南绿宝涑食品开发有限公司企业标准

Q/LBL 0001 S—2022

豆腐干

云南省食品安
备案号:532
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5325⁰⁰¹³S-2022
备案日期:2022年5月13日

2022-05-13 发布

2022-05-20 实施

云南绿宝涑食品开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的豆腐干是以豆腐为主要原料，添加或不添加泡椒、海苔、食用菌、香辛料、食盐、味精，经切片、油炸或卤制或先油炸再卤制、调配、包装、灭菌等工艺加工制成。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 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》和GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》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。

本标准由云南绿宝涑食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：林刚。

豆腐干

1 范围

本标准规定了豆腐干的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以豆腐为主要原料，添加或不添加泡椒、海苔、食用菌、香辛料、食盐、味精，经切片、油炸或卤制或先油炸再卤制、调配、包装、灭菌等工艺加工而成的豆腐干。

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 按辅料不同分为：山椒味豆腐干、孜然味豆腐干、海苔味豆腐干、菌味豆腐干、麻辣味豆腐干和原味豆腐干。

3.2 按工艺不同分为：油炸豆腐干、卤豆腐干和炸卤豆腐干。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 豆腐：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB2716 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T15691 的规定。
- 4.1.6 山椒：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.7 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.8 海苔：应符合 GB/T23596 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。
- 4.1.10 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。

全企业标准

5 S-

年 月

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有相应品种应有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味、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
		油炸豆腐干	卤豆腐干	炸卤豆腐干	
水分, g/100g	≤	68.0	85.0	85.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	15.0	12.0	12.0	GB 5009.5
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	-	-	GB 5009.229
食盐(以 NaCl 计), %	≤	5.0			GB 5009.44

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

项 目		指 标	检 验 方 法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB2712 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 的规定。

4.7.2 营养强化剂是使用应符合 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12个独立包装，总量不得少于2kg。样品分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

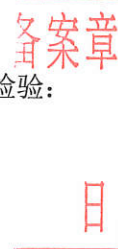
5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司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、大肠菌群。

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时。



5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标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，运输产品时应防雨、防潮、防晒。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，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、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》。

备案单位（盖章）

2022年5月5日

备案单位主要负责人（签字）

2022年5月5日

林刚

