

上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0019S-2023

千页豆腐(其他豆制品)

2023-05-10 发布

2023-05-11 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

前 言

依据《中华人民共和国标准化法》和上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，本企业参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB/T 22106《非发酵豆制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准制定了上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准《千页豆腐(其他豆制品)》。

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并起草。

本标准适用于上海清美绿色食品（集团）有限公司及其旗下公司（上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司、上海清美食品有限公司、上海清美食品有限公司一厂、上海清美食品有限公司三厂）。

本标准主要起草人：沈建华、胡一鸣、张慧、张凡芝、王丽娟。

本标准于 2020 年 5 月首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本著作归属权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

千页豆腐(其他豆制品)

1 范围

本标准规定了千页豆腐(其他豆制品)的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于3.1定义的产品。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009) 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义使用于本标准。

3.1 千页豆腐(其他豆制品)

以大豆分离蛋白为主要原料,添加(或不添加)生活饮用水、植物油、复合调味料、食用盐、白砂糖、味精等辅料和食品添加剂(稳定剂、凝固剂和增稠剂等一种或几种),经配料、搅拌、乳化、调味、成型、蒸煮、冷却、划切、卤制或不卤制、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的产品,即千页豆腐(其他

豆制品)。根据加工工艺不同,可分为千页豆腐(其他豆制品)、切片千页豆腐(其他豆制品)、千页豆腐丝(其他豆制品)、火锅豆腐(其他豆制品)等。

4 要求

4.1 原辅料要求

产品中所使用的原料、辅料应符合相应的安全标准和(或)有关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品,应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

- 4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.7 复合调味料符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.8 其它原辅料应符合国家相关标准规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	具有本产品正常的色泽,色泽均匀
滋味、气味	具有本产品正常的滋味和气味,咸淡适中,无异味
组织形态	块形完整,组织细密多孔,质地软硬适中,富有弹性,无肉眼可见外来杂质

4.3 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
水分, g/100g	≤ 75.0
蛋白质, g/100g	≥ 8.0

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

应符合 GB 2712 的规定。

4.5 微生物指标

应符合 GB 2712 的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 执行。

4.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量试样置于白色磁盘中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分的检验

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质的检验

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 铅的检验

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

6.2 定期检验

水分、蛋白质每月不少于一次。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 长期停产后重新恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督管理机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同一班次（或同日）、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽样4个样品（不含净含量抽样），其中两个做感官、理化，2个留样备用。

6.6 判定规则

检验结果不符合本标准要求的，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求则判定为合格。如复检结果仍有一项不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定。应在标签醒目位置标注“其他豆制品”。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品出厂包装材料应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的要求；其他材料也必须符合相关标准和规定的要求。

7.2.2 包装应整齐美观、封口严密、不松散、无破损。

7.3 运输

7.3.1 产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.2 运输设备（车辆）应保持清洁卫生、干燥、无污染，符合 10℃以下冷藏要求。

7.3.3 冷冻产品短途运输应使用冷藏车，长途运输冷藏车温度应 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。

7.4 贮存

7.4 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。应在 0°C - 10°C 或者 -18°C 以下贮存、销售。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为： 0°C - 10°C 保质期5天； -18°C 以下保质期180天。

本著作归属权归清美公司所有，未经许可，不得转载。