

Q/BBAJ

上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准

Q/BBAJ 0026S—2023

薄百页

2023-10-01 发布

2023-10-01 实施

上海清美绿色食品（集团）有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》并参考GB/T 23494《豆腐干》、GB/T 22106《非发酵豆制品》制定。

本文件由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并归口。

本文件由上海清美绿色食品（集团）有限公司发布。

本文件起草单位：上海清美绿色食品（集团）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。

本文件主要起草人：沈建华、叶宏高、邓玉云、卢鹏、胡一鸣、瞿强、曹严峰、齐力娜、王丽娟、叶素华。

本文件首次发布。

薄百页

1 范围

本文件规定了薄百页的原辅料要求、产品技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签、贮存、运输、销售方面的要求。

本文件适用于薄百页的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1352 大豆
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
NY/T 4355 农产品及其制品中嘌呤的测定 高效液相色谱法
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22106 非发酵豆制品
GB/T 23494 豆腐干
GB 25584 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化镁
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 薄百页

以大豆、水为原料，以盐卤为凝固剂，经磨浆、煮浆、点浆、浇注、压榨脱水、成型等工序加工而

成的薄片状豆制品，厚度一般在1mm以下。

4 原辅料要求

4.1 原料大豆

4.1.1 使用非转基因原料大豆。

4.1.2 大豆应符合 GB 1352 和相应的食品安全国家标准的要求。

4.2 加工用水要求

加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 氯化镁要求

氯化镁应符合GB 25584的规定。

5 产品技术要求

5.1 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
外观色泽	淡黄色
气味、滋味	有豆香味，无异味
组织状态	薄片状，厚薄均匀，有韧性，无杂质

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标要求

项目	要求
水分/ (g/100g) ≤	55.0
蛋白质/ (g/100g) ≥	22.0
嘌呤/(mg/100g) ≤	135.0

5.3 食品安全指标

5.3.1 微生物限量应符合 GB 2712、GB 29921、GB 31607 的规定。

5.3.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准的要求。

5.3.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4 净含量

见“《定量包装商品计量监督管理办法》”的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察外观色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

7.2 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

7.3 水分

按 GB 5009.3 执行。

7.4 蛋白质

蛋白质按 GB 5009.5 执行，换算系数为 6.25。

7.5 嘌呤

按 NY/T 4355 执行。

7.6 铅

按 GB 5009.12 执行。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

8.1.1 同一生产日期、同一生产线、同一次投料为一组批。

8.1.2 每组批随机抽取不少于 6 个独立包装的样品（不含净含量抽样），样品总重量不少于 500 g，检样一式两份，供检验和复检备用。

8.2 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求和净含量。

8.3 定期检验

水分、蛋白质每月至少检验 1 次。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

a) 更换设备或停产半年以上再恢复生产时；

- b) 主要原料或工艺有较大变化，可能影响产品品质时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时；
- e) 新产品试制鉴定时；
- f) 距上次型式检验已满 12 个月。

8.4.2 型式检验项目为第 5 章规定的产品感官要求、理化指标、食品安全指标及净含量。

8.5 判定规则

检验结果不符合标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格；如复检仍不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

9 包装、标签、贮存、运输、销售

9.1 包装

包装材料应符合相应的食品安全国家标准及有关规定的要求，包装容器应与产品相匹配，且确保产品在贮藏和运输过程中不受污染。

9.2 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关法律法规的要求，并标明“即食”或“非即食”。

9.3 贮存

冷藏产品应储存在 0℃~10℃ 库房内。常温产品需储存于通风、阴凉、干燥环境中。不得与有毒、有污染及有异味的物品混储。

9.4 运输

9.4.1 冷藏产品应在 0℃~10℃ 条件下配送，物流配送过程应符合 GB 31605 的规定。

9.4.2 运输设备应清洁卫生，不得与有毒、有污染及有异味的物品混运。

9.5 销售

冷藏产品应在 0℃~10℃ 条件下售卖，销售过程应符合 GB 31621 的规定。

附 录 A

(资料性)

本文件适用企业名录

表 A.1 本文件适用企业名录

序号	企业名称	企业地址
1	上海清美绿色食品(集团)有限公司	浦东新区宣桥镇三灶工业园区宜春路201号、宣夏路666号1、2幢、宣夏路661号1-10幢
2	上海清美食品有限公司	浦东新区宣桥镇宜春路201号3幢1层、6幢3层3B
3	上海清美食品有限公司一厂	浦东新区宣桥镇宜春路201号3幢2层, 6幢1-2层、3层3A, 8幢
4	上海清美食品有限公司三厂	浦东新区宣桥镇宜春路201号3幢3层、6幢4层、7幢、9幢

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家粮食和物资储备局