

上海清美食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0009S-2018

熟食豆制品

2018-09-30 发布

2018-10-30 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，本标准参照 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》等标准制定了上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准《熟食豆制品》。

本标准按 GB/T1.1-2009《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)有限公司及其上海区域全资子公司(上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司)，地址：上海市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。

本标准主要起草人：张慧、崔昭琴。

本标准为2018年9月首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得复制或传播。

熟食豆制品

1 范围

本标准规定了熟食豆制品的产品要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于豆制品为主要原料，添加或不添加水、植物油、酱油、白砂糖、鸡精调味料、食用盐、复合调味料、香辛料、蔬菜、花生、木耳等辅料，经炸、卤、炒、凉拌工艺中的一种或多种工艺，包装后杀菌或不杀菌等工艺制成的即食的熟食豆制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。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/T191 包装储运图示标志

GB /T317 白砂糖

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2721 食用盐

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

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7102.1 食用植物油煎炸过程中的卫生标准

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

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 食品中致病菌限量

SB/T 10371 鸡精调味料

DB 31/2002 食品安全地方标准 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 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 豆制品应符合 GB2712 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 植物油应符合 GB 2716 和 GB 7102.1 中的规定。
- 3.1.7 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.10 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 复合调味料应符合 DB31/2002 的规定。
- 3.1.12 其它原辅料应符合相应的产品标准。

3.2 感官要求

感官应具有该类产品应有的色泽、滋味和气味，无异味，块形完整、无可见外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表1 理化指标

项目	指标
水分/ (g/100g) ≤	80.0
蛋白质/ (g/100g) ≥	6.0
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.5
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	3
注：a、b 仅适用于工艺中有油炸工序的产品。	

3.4 微生物指标

微生物限量应符合表 2 的规定。

表2 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	---
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

菌落总数	5	2	10000CFU/g	100000CFU/g
大肠菌群	5	2	10CFU/g	100CFU/g

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 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》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽：将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下或相当于自然光的感官评定室用视觉鉴别法鉴别。

5.1.2 滋味和气味：用感官鉴别。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.4 酸价

按 GB5009.229 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 的规定方法检验。

5.4 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，附产品合格证或出厂检验单方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

6.2 定期检验

菌落总数、大肠菌群检验每 3 天不少于 1 次，水分、蛋白质检验每 10 天不少于一次，酸价、过氧化值检验每月不少于一次。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每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；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理机构提出要求时；
- e) 长期停产后重新恢复生产时。

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

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 800 克，其中 2 个作感官、理化，5 个微生物检验，1 个留样备用。

6.6 判定规则

检验结果不符合本标准要求时，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；如复检结果仍不符合标准要求，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

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第 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

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。包装应整齐美观、封口严密、无破损。

7.3 运输

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。运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合 0℃-10℃冷藏或常温要求（按照标签标识）。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.3 不杀菌产品应在 0℃-10℃贮藏、销售。

7.4.4 杀菌产品应在常温阴凉干燥处贮藏、销售

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，不杀菌产品 0℃-10℃保质期不超过 7 天；杀菌产品常温保质期不超过 12 个月。