

# 上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准

Q/BBAJ0003S-2021

腐竹类制品

本标准著作权归清美（集团）公司所有，未经许可不得转载！

2021-09-10 发布

2021-11-10 实施

上海清美绿色食品（集团）有限公司 发布

## 前 言

本标准参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 22106《非发酵豆制品》及产品特点，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号文件要求制定企业标准，作为组织生产、产品质量控制和评价的依据。

本标准按 GB/T 1.1《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、张凡芝、刘东枝。

本标准所替代标准的历次版本：Q/BBAJ0003S-2018，Q/BBAJ0003S-2015。

本标准与 Q/BBAJ0003S-2018 相比，主要变化如下：

- 对规范性引用文件进行了查新，都采用了现行有效的引用标准；
- 修改了参考标准和理化指标；
- 修改了保质期。

本标准著作权归清美（集团）有限公司所有，未经许可不得传播！

# 腐竹类制品

## 1 范围

本标准规定了腐竹类制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于腐皮（竹）为原料，添加或不添加水、植物油、酱油、白砂糖、鸡精调味料、食用盐、黑木耳、花生仁、复合调味料、香辛料等辅料浸泡或不浸泡、切段、成型，经炸、卤、炒工艺中的一种或多种工艺，经包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的产品。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1532 花生

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 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 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 4789.3 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6192 黑木耳

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/T 22106 非发酵豆制品

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

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

SB/T 10371 鸡精调味料

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》

### 3 产品分类

根据产品食用方法不同分为：即食类、非即食类。即食类包括香素鸭、什锦腐竹等；非即食类包括香素卷等

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 腐竹(皮)应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 4.1.9 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.12 其它原辅料应符合相应的产品标准。

#### 4.2 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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，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
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

#### 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	检验方法
水分/ (g/100g) ≤	72.0	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g) ≥	12.0	GB 5009.5
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12

#### 4.4 微生物指标

即食类产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法

#### 4.5 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。

#### 4.6 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。

#### 5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

#### 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

水分、蛋白质检验应不少于每月一次，即食类产品大肠菌群检验应不少于每10天一次。

##### 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、同规格的产品为一批。

##### 6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取8个样品，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 10℃ 以下冷藏要求。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥的场所，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 产品应在 0℃-10℃ 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，产品保质期为：0℃-10℃ 保质期不超过 7 天。

---

本标准著作权归清美（集团）公司所有，未经许可不得转载！