

上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准

Q/BBAJ0003S-2018

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！

2018-09-10 发布

2018-11-10 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 食品中致病菌限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 23494《豆腐干》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/T1.1《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。

本标准起草单位：上海清美绿色食品（集团）有限公司。

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-2015。

本标准著作权归清美（集团）公司所有，未经许可不得转载！

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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
- 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 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/T 22106 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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 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 DB 31/2002 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。

4.3 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) \leq	72.0
蛋白质/ (g/100g) \geq	12.0
铅 (Pb) / (mg/kg) \leq	0.5
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g) \leq	0.25
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) \leq	3

注：a、b 仅适用于工艺中有油炸工序的产品。

4.4 微生物指标

即食类产品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
大肠菌群	5	2	100CFU/g	1000CFU/g

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。

4.7 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。

5.2.5 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.2 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

水分、蛋白质检验每 10 天不少于一次，含油炸工序的产品的酸价、过氧化值检验每月不少于一次。即食类产品每批检验大肠菌群。

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；
- 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、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 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 5 天，11℃-20℃ 保质期 3 天。