

湖南至善食品有限公司企业标准

Q/ALSP 0001S—2015

霉豆腐

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：43125-25-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年10月22日至2018年10月22日

2015-08-22 发布

2015-11-02 实施

湖南至善食品有限公司 发布



前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南至善食品有限公司提出。

本标准由湖南至善食品有限公司起草。

本标准由湖南至善食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：张琼。

本标准复审周期为三年。



霉豆腐

1 范围

本标准规定了霉豆腐的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以黄豆为主要原料，白酒、食用盐、辣椒粉、食用植物油、香辛料（罂粟种子除外）为辅料，添加食品添加剂，经黄豆磨浆、成坯、培菌、调味发酵（夏天发酵时间2-3，冬天发酵时间3-4天）、灌装等工艺生产而成的霉豆腐。

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，仅所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 1352	大豆
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 10465	辣椒干
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 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
SB/T 10170-2007	腐乳
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102号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黄豆：应符合GB 1352的规定。
- 3.1.2 白酒：应符合GB 2757的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合GB 5461的规定。
- 3.1.4 辣椒粉：辣椒干应符合 GB 10465 的规定，研粉后要求不见辣椒籽，无霉变、无虫蛀。
- 3.1.5 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
- 3.1.6 香辛料（罂粟种子除外）：应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.7 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色 泽	表面呈鲜红色或暗红色断面呈杏黄色，均匀一致	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、气味，无异味	
组织形态	块状，无霉变	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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)	≤ 70.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100g)	≥ 0.15	SB/T 10170-2007中6.2
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	≤ 2.0	SB/T 10170-2007中6.5
食盐（以氯化钠计）/(g/100g)	≥ 5.0	SB/T 10170-2007中6.3
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	称取混合均匀的试样100g左右，置于250mL具塞锥形瓶中，加入50mL石油醚（沸程：30-60℃），静置12h，用快速滤纸过滤后，得到油脂，按GB/T 5009.37测定
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉素B ₁ /(μ g/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a按 GB 4789.1 规定采样。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 中 04.04.02.01 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一班次，同一生产线生产的同品种、同规格且包装完好的产品为一组批。

4.2 抽样

每批产品随机抽取 12 瓶，其中 8 瓶用于检验，另 4 瓶用于留样。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前，须经厂检验部门按本标准进行检验，检验合格并附有合格证后产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、食盐、总酸、氨基酸态氮、过氧化值、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

4.5.2 微生物指标有一项不合格的产品，判该批产品为不合格产品。

4.5.3 感官要求、理化指标有一项不合格的，应对同批产品留样复检不合格项，复检不合格的，判该批产品为不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

5.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 内包装应采用玻璃瓶或塑料瓶；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，符合 GB 9687、GB 9688 的规定。

5.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 要求。

5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为 12 个月。

