ICS 67.060

CCS B 23

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

即食豆制品

Ready-to-eat bean product

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 2

5 生产加工过程卫生要求 3

6 试验方法 3

7 检验规则 4

8 包装、标签和标志 5

9 运输和贮存 5

10销售 5

11 召回 5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

即食豆制品

1. 范围

本文件规定了即食豆制品的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输和贮存、销售及召回的要求。

 本文件适用于即食豆制品的生产、检验和销售。

1. 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

即食豆制品 ready-to-eat bean product

以豆腐干类、腐皮、腐竹、千张等豆制品为原料，添加或不添加其他辅料，经清洗、浸泡（或不浸泡）、油炸（或不油炸）、卤制调味、冷却（或不冷却）、抽真空（或不抽真空）包装、杀菌（或不杀菌）等工艺而制成的可直接食用的食品。

1. 要求
	1. 原辅料要求

豆腐干类、腐皮、腐竹应符合GB/T 22106和 GB 2712的规定

千张应符合GB 2712的规定。

其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

* 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 |
| 豆腐干类 | 腐皮 | 腐竹 | 千张 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 滋味、气味 | 香气正常，咸淡适口，无异味 |
| 组织形态 | 形状完整、均匀，软硬适宜，表面结皮均匀 | 薄膜状，薄厚均匀，有韧性，形态完整 | 形态完整，具有韧性 | 形状完整、均匀，有弹性，无裂纹，切面光亮 |
| 杂质 | 无正常视力可见的杂质 |

* 1. 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 |
| 豆腐干类 | 腐皮 | 腐竹 | 千张 |
| 优级 | 合格 | 优级 | 合格 | 优级 | 合格 | 优级 | 合格 |
| 水分/(g/100 g) ≤  | 75 | 40 | 40 | 75 |
| 蛋白质/(g/100 g) ≥  | 20 | 15 | 25 | 20 | 25 | 20 | 25 | 20 |
| 食盐（以NaCl计）/(g/100 g) ≤ | 4 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤  | 0.5 |

* 1. 微生物限量

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a及限量 |
| n | c | m | M |
| 大肠菌群/（CFU/g或CFU/mL） | 5 | 2 | 102 | 103 |
| 沙门氏菌/（CFU/g或CFU/mL） | 5 | 0 | 0 | - |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g或CFU/mL） | 5 | 1 | 102 | 103 |
| a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行 |

商业无菌工艺的产品微生物限量应符合GB 7098的规定。

* 1. 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

* 1. 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

1. 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

1. 试验方法
	1. 感官要求

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽；用刀剖开后观察其组织形态和杂质；然后用鼻嗅其气味；用温开水漱口后，品其滋味。

* 1. 理化指标
		1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

* + 1. 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定，换算系数按5.71计。

* + 1. 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

* + 1. 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

* 1. 微生物限量
		1. 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定。

* + 1. 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

* + 1. 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法测定。

* + 1. 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定。

* 1. 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

1. 检验规则
	1. 组批

同一班次、同一品种、同一工艺的产品为一批。

* 1. 抽样

抽样基数不少于20kg，每批次抽样样品量为4kg，分成2份，1份检验，1份备查。数量满足检验项目的要求。

* 1. 出厂检验
		1. 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、大肠菌群。

优级产品出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、蛋白质、大肠菌群。

商业无菌生产的产品出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、商业无菌。

* + 1. 判定

出厂检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判定为合格或优级；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检（微生物指标不合格时不得复检)，复检结果符合本文件要求，该批产品判定为合格或优级，如复验结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格。

* 1. 型式检验

正常生产时应每6个月进行一次型式检验；此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

1. 新产品试制鉴定时；
2. 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
3. 产品停产半年以上，恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家质量监督机构提出要求时。
	* 1. 型式检验项目

型式检验项目包括本文件4.2-4.6中相应产品类型的全部要求。

* + 1. 判定

型式检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判定为合格或优级；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检（微生物指标不合格时不得复检)，复检结果符合本文件要求，该批产品判定为合格或优级，如复验结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格。

1. 包装、标签和标志
	1. 包装

使用复合包装材料应符合GB/T 10004或GB 4806.7的规定。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

* 1. 标签和标志

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。分级产品标签上还应注明产品等级。

包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

1. 运输和贮存
	1. 运输

应使用符合卫生要求的专用工具和容器运输成品。

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有碍、有害、有异味的物品混装运输。

* 1. 贮存

应贮存在消洁、干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。

贮存时成品应离地面、墙面15cm以上。

1. 销售

应具有与经营食品品种、规模相适应的销售场所。销售场所应布局合理，食品经营区域与非食品经营区域分开设置 防止交叉污染。

应具有与经营食品品种、规模相适应的销售设施和设备。与食品表面接触的设备、工具和容器，应使用安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，废弃物存放设施和容器应标识清晰并及时处理。

1. 召回

发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

应将食品召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应提前报告时间、地点。县级市场监督管理部门认为必要的，企业应配合其实施现场监督。