

# 厦门市供厦食品团体标准

T/XMSSAL xxxx—2020

## 供厦食品标准 新圩豆干

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

## 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》规则起草。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品质量监督检验院、、厦门市翔安区新圩青年创业促进会。

本文件主要起草人：王水亮、林伟琦、蔡建交、沈志坚。

# 供厦食品标准

## 新圩豆干

### 1 范围

本文件规定了供厦食品 新圩豆干的术语和定义、技术要求和检验方法。

本文件适用于以生活饮用水、大豆为原料，加入食用盐、盐卤（盐水）为辅料，经选料、清洗、浸泡、磨浆、煮浆、过滤、盐卤点浆、成形、压制、切块、盐水煮制、包装或不包装等工艺加工制成的豆腐干产品。

### 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 1352 大豆

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 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 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**盐卤（盐水）**

采用海水盐场日晒盐渗入出的盐水。

#### 3.2

**盐卤点浆**

煮浆后，热豆浆加入盐卤后凝固的生产工艺。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 大豆：应符合 GB/T 1352 规定。

4.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 盐卤（盐水）应取自无污染的海水盐场，并符合相应的安全标准和相关规定。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

## 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                       |
|-------|---------------------------|
| 色 泽   | 乳白色至浅黄色，色泽基本一致。           |
| 滋味与气味 | 具有豆腐特有的滋味和香味。无酸败，无霉味，无异味。 |
| 组织形态  | 块形完整，质地密实，有韧性。            |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来异物。              |

## 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      |
|--------------|----------|
| 水分/（g/100g）  | 50~75    |
| 蛋白质/（g/100g） | 9.0~14.0 |

## 4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项 目       | 限量值 mg/kg |
|-----------|-----------|
| 铅（以 Pb 计） | 0.5       |

## 4.5 微生物限量

4.5.1 预包装产品致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 4 致病菌限量

| 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 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g |

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5.2 即食预包装产品的微生物限量还应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

| 项 目                                                                                                             | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|
|                                                                                                                 | n                     | c | m               | M               |
| 大肠菌群/（CFU/g）                                                                                                    | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| 注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |   |                 |                 |

4.6 食品添加剂使用量

食品添加剂使用量应符合表 6 的规定。。

表 6 食品添加剂使用量

| 食品添加剂名称                                                                                                     | 限量值 g/kg          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)                                                                                             | 2.5               |
| 谷氨酰胺转氨酶                                                                                                     | 0.25              |
| 磷聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80） | 0.05（以每千克黄豆的使用量计） |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘 20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘 40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘 60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘 65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘 80）               | 1.6（以每千克黄豆的使用量计）  |
| 双乙酸钠（又名二醋酸钠）                                                                                                | 1.0               |
| 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）                                                                                               | 0.2               |
| ε-聚赖氨酸盐酸盐                                                                                                   | 0.30              |

5 检验方法

5.1 本标准规定的检测方法，如有其他国家标准、行业标准和部文公告，以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。

5.2 感官检验

应在独立的场所进行感官评审，室内光线应柔和，明亮，无阳光直射。取样品于洁净的白色搪瓷皿中，观察组织形态、色泽及杂质；取样品嗅其气味，品其滋味。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.3.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法执行。

5.4 污染物检验

铅按 GB 5009.12 或 GB 5009.268 规定的检测方法执行。

5.5 微生物检验

5.5.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的检测方法执行。

5.5.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的检测方法执行。

5.5.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的检测方法执行。

5.6 食品添加剂检验

参照相应的食品添加剂国家标准规定的检测方法执行。