

T/XXQCH

厦门市翔安区新圩青年创业促进会团体标准

T/XXQCH 0001S—2019

厦门特色食品
新圩嫂豆干

2019 - 09 - 28 发布

2019 - 10 - 30 实施

厦门市翔安区新圩青年创业促进会 发布

前 言

本标准中的感官指标、水分、蛋白质根据产品特点制定。安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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》的要求制定。

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则进行编写。

本标准由厦门市翔安区新圩青年创业促进会提出。

本标准由厦门市翔安区新圩青年创业促进会起草。

本标准由厦门市翔安区新圩青年创业促进会归口管理。

本标准主要起草人：王水亮、林伟琦、蔡建交、沈志坚。

本标准首次发布时间：2019.09.28。

厦门特色食品 新圩嫂豆干

1 范围

本标准规定了厦门特色食品新圩嫂豆干的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准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 包装储运图标志

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

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 术语和定义

下列定义适用于本标准。

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 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 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
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

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
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5

4.4 微生物限量

4.4.1 预包装产品致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 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。				

4.4.2 即食预包装产品的微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 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）	5	2	10 ²	10 ³
^a 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。				

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

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。

6.2 理化指标

6.2.1 水分：按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 的规定执行。

6.2.3 铅：按 GB 5009.12 的规定执行。

6.3 微生物限量

大肠菌群：按GB 4789.3规定的平板计数法执行。

6.4 致病菌限量

6.4.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法执行。

6.4.2 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 第二法规定的方法执行。

6.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

产品以同一班次，同一批原料，同一生产线生产和同包装规格为一批。

7.2 抽样方法和数量

在成品库内，抽取同一批次并在保质期内的产品。定量包装产品：抽样基数不得少于 50 个最小包装，随机抽取不少于10个包装单位且样品总量不得少于1000g, 样品分成两份，一份用于检验，一份备查。净含量检验抽样按JJF 1070规定执行。散装产品：随机抽取不少于1000g样品，样品分成两份，一份用于检验，一份备查。

7.3 检验分类

7.3.1 产品检验分为出厂检验、定期检验和型式检验。

7.3.2 出厂检验：产品出厂需经本单位检验部门逐批检验合格，附产品检验合格证方能出厂。预包装食品出厂检验项目为：感官指标、水分、净含量。散装称重的产品出厂检验项目为感官指标。

7.3.3 定期检验：预包装即食产品大肠菌群做定期检验，检验频次不应少于每 10 天一次。

7.3.4 型式检验：正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准规定的所有要求。有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原辅材料产地或生产工艺发生改变，有可能影响产品质量时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时；
- f) 对质量有争议，需要仲裁时。

7.4 判定规则

7.4.1 所检项目全部合格判为合格。

7.4.2 检验结果中微生物指标有任意一项不合格，判定该批产品为不合格。其它指标若不合格，可从同一批留样产品中对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。散装产品应在容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式、贮存条件等内容。包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 销售可分为定量包装和散装形式。

8.2.2 内包装应清洁卫生，包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

8.3 运输

运输的交通工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。运输时应防止受潮、受挤压，避免日晒、雨淋。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、避光、无虫（鼠）害的仓库，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品应用垫板与地面隔离，并与墙壁、天花板、通风管保持适当距离。

8.5 保质期

产品在本标准规定的贮存和运输条件下，自生产之日起，常温存放保质期为 1 天，0℃～5℃冷藏存放保质期为 3 天。
