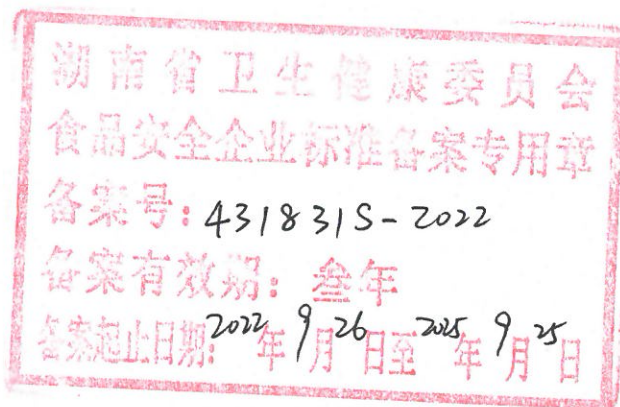


湖南湘食神食品有限公司企业标准



Q/ALSX 0001S-2022

食品安全企业标准 霉豆腐



2022-08-16 发布

2022-09-16 实施

湖南湘食神食品有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1-2020 《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。

本标准由湖南湘食神食品有限公司提出。

本标准由湖南湘食神食品有限公司起草。

本标准由湖南湘食神食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：戴仲球。

本标准复审周期为三年。

本标准代替 Q/ALSX 0001S-2019。



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、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天，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 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 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
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 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准	食品中氨基酸态氮的测定
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/T 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
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
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
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》

3. 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质。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	GB 5009.235
总酸(以乳酸计)/(g/100g) ≤	2.0	GB/T 12456
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 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	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表5的规定。

表5 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/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法

^a按GB 4789.1规定采样及处理。

3.6.2 致病菌限量应符合表6的规定。

表6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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规定采样及处理。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

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

3.8 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。

3.9 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

由同一批原料、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

所抽样品应为同一规格、同一批次的产品。抽样基数不得少于 50kg。同一批次的产品不少于 2kg，独立包装不少于 30 个最小包装，分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

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、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结果有较大差异时；
- 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 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

4.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复检，复验后仍不符合本标准，判为不合格。

5. 标识、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 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。