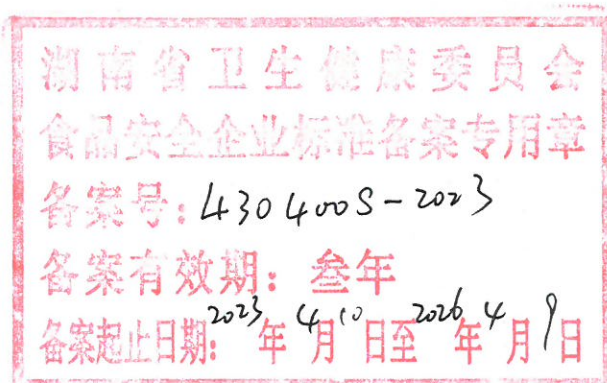


张家界千总生态食品有限公司企业标准

Q/QZSP 0002S—2023

食品安全企业标准 米豆腐



2023 - 03 - 15 发布

2022 - 04 - 15 实施

张家界千总生态食品有限公司 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》的规定起草。

本文件由张家界千总生态食品有限公司提出。

本文件由张家界千总生态食品有限公司归口。

本文件起草单位：张家界千总生态食品有限公司。

本文件由张家界千总生态食品有限公司负责解释。

本文件主要起草人：宋雅清

本文件有效期三年。



目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 1

 3.1 原辅料要求 1

 3.2 感官要求 1

 3.3 理化指标 2

 3.4 真菌毒素限量 2

 3.5 致病菌限量 2

 3.6 农药最大残留限量 2

 3.7 食品添加剂 2

 3.8 净含量及允许短缺量 2

4 生产加工过程卫生要求 3

5 检验规则 3

 5.1 组批 3

 5.2 抽样 3

 5.3 出厂检验 3

 5.4 型式检验 3

 5.5 判定规则 3

6 标志、包装、运输、贮存和保质期 3

 6.1 标志 3

 6.2 包装 3

 6.3 运输 4

 6.4 贮存 4

 6.5 保质期 4



米豆腐

1 范围

本文件规定了米豆腐的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大米、水为主要原料，蔬菜汁为辅料（添加或不添加），添加或不添加食品添加剂，经除杂、清洗、浸泡、磨浆、煮浆、凝固、成型、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）等生产工序加工而成的米豆腐。本产品为非即食食品。

2 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	包装贮运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.12	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/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 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/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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（2005）第75号令《定量包装商品计算监督管理办法》	

3 技术要求

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 感官要求

感官要求应符合表1的规定。



表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将样品置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色泽、组织形态和杂质; 在室温下嗅其气味, 用温水漱口, 品尝其滋味
组织形态	具有产品应有的形态, 无霉变	
滋味与气味	具有产品应有的滋味、气味, 无霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	限量	检验方法
铅(以Pb计)/mg/kg	0.16	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3的规定。

表3 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /(ug/kg)	5.0	GB 5009.22

3.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表4的规定。

表4 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样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用应符合GB 2760及相关公告的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法检验。



4 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于2kg的样品，且不少于12个最小包装，分成2份，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产3个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.4.2 型式检验项目包括本文件规定的全部要求。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检，复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合GB 4806.7的要求。

6.2.2 包装箱应符合GB/T 6543的要求。



员
用

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 或 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,散装产品 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 贮存保质期为48小时, $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 贮存保质期为4天;预包装产品 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 贮存保质期为48小时, $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 贮存保质期为7天。

