

备案号：34202205605S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年10月20日

Q/HHSP

安徽红花食品有限公司食品安全企业标准

Q/HHSP 0003S—2022

代替Q/HHSP 0003S—2020

油豆制品

安徽省卫生健康委员会



2022-10-10 发布

2022-10-22 实施

安徽红花食品有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》、《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》国家卫生计生委办公厅（国卫办食品函〔2016〕733号）等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 油豆制品》标准。

本文件所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本文件贯彻执行 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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》等食品安全标准，安全技术指标参照、比较了 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 16565《油炸小食品卫生标准》，水分、蛋白质理化技术指标根据产品特性予以制定。

本文件代替 Q/HHSP 0003S-2020《油豆制品》（标准备案号：3420203020S，备案日期：2020-07-26），与 Q/HHSP 0003S-2020《油豆制品》相比，主要技术变化如下：

- a) 修改了标准前言（见前言）；
- b) 修改了规范性引用文件（见第二章）；
- c) 修改了技术要求（见第四章）；
- d) 修改了检验规则（见第六章）；
- e) 修改了标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理（见第七章）。

本文件由安徽红花食品有限公司负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：安徽红花食品有限公司。

本文件主要起草人：刘国虎、舒静。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2019年首次发布为 Q/HHSP 0003S-2019，2020年第一次修订，2022年第二次修订。
- 2020年第二次修订时，修改了标准的标准名称、前言、术语和定义以及检验规则、出厂检验项目、保质期等；规范性引用文件进行了更新；增加了产品分类。
- 本次修订为第二次修订。

油豆制品

1 范围

本文件规定了油豆制品的术语与定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期等要求。

本文件适用于油豆制品的生产、销售、检验。

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	包装储运图示标志
GB 1352	大豆
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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. 227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009. 229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009. 230	食品安全国家标准 食品中羰基价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 16565	油炸小食品卫生标准
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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

《中华人民共和国食品安全法》

《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》国家卫生计生委办公厅（国卫办食品函〔2016〕733号）

《食品经营许可管理办法》国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）令（第37号）

《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005] 第 75 号

《食品生产许可证审查细则》

《安徽省食品安全条例》

《食品召回管理办法》（国家市监总局令第 31 号）

《农业转基因生物标识管理办法》农业农村部（第 9 号令）

3 术语和定义、产品分类

GB 7718-2011 、《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出了 GB 7718-2011 、《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》中的一些术语和定义。

3.1 油豆制品

以黄豆、饮用水为主要原料，加入或不加入食用盐等其他食品原辅料的一种或多种（食品原辅料根据不同的系列产品进行选配），经水泡豆、抖筛、磨豆、搅拌、分离、折叠或不折叠、干燥或不干燥、油炸、包装等相关工艺加工而成的非即食油豆制品。

注：未列出国内外的具体食品原料按相应的食品安全标准及国家卫生健康委员会相关公告的规定和/或有关规定执行。

3.2 产品分类

产品根据工艺不同，分为油腐竹、油腐皮、响铃卷等。

3.3 非即食

需经过烹调加热或其它方式杀菌，方可直接入口食用的食用方法。

3.4 预包装食品

预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

[来源：GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则，2.1；《中华人民共和国食品安全法》，第一百五十条第四款]。

3.5 散装食品

指无预先定量包装，需称重销售的食品，包括无包装和带非定量包装的食品。

[来源：《食品经营许可管理办法》（第 37 号令），第五十二条第（三）]。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《中华人民共和国食品安全法》以及 GB 14881 的规定。不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。食品添加剂使用原则、使用规定（使用品种、使用范围、最大使用量或残留量）应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会相关公告的规定。食品营养强化剂的使用要求、使用规定（使用品种、使用范围、使用量、允许使用的化合物来源）应符合 GB 14880 及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

4.2 原辅材料要求

生产用水应符合 GB 5749 的规定。黄豆应符合 GB 1352 的规定。食用盐应符合 GB 2721 的规定。

食用植物油应符合 GB 2716 的规定。其他原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
状 态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

4.4 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）	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥ 10.0	GB 5009.5
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3	GB 5009.229
羰基价（以脂肪计）（KOH）/（meq/kg）	≤ 20	GB 5009.230
注： 其他理化指标应符合国家相关法律、法规、食品安全标准中相应类属食品规定及有关的规定。		

4.5 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.45	GB 5009.12
注： 其他污染物限量应符合 GB 2762 中相应类属食品规定及国家相关法律、法规、食品安全标准及有关的规定。		

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 中相应类属食品规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量

应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.7.2 食品添加剂品种和使用量

应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》、国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005] 第 75 号 的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 批次的确定、抽样方法及数量、封样和样品运输、贮存

6.1.1 批次的确定

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 抽样方法及数量

6.1.2.1 生产环节抽样

在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。预包装食品抽取样品量不少于4个最小销售独立预包装。

6.1.2.2 流通环节抽样

在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

6.1.2.3 餐饮环节抽样

抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

6.1.2.4 散装食品抽样

从待销产品中随机抽取样品，样品数量不少于1kg。

6.1.2.5 样品

所抽取样品分成2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。

6.1.2.6 抽取样品量、检验及复检备份所需样品量

可根据检验和复检需要适量调整。

6.1.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量等技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则、安徽省食品安全条例等有规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本文件要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- 产品正式投入生产时。
- 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时。
- 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

- a) 检验结果全部符合本文件规定要求的，判该批产品合格。
- b) 检验项目中有一项或一项以上指标不符合本文件要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样样品复检不合格项，复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

7.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050、《农业转基因生物标识管理办法》农业农村部（第 9 号令）的规定及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

7.2 包装

产品包装应符合 GB 14881、GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》（国家市监总局令第 8 号）及国家有关标准、规定执行。

7.4 保质期

在符合本文件运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签标注执行。



安徽省卫生健康委员会