中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准

犌犅２７１２—２０１４

食品安全国家标准

豆制品

２０１４１２２４发布 ２０１５０５２４实施

中 华 人 民 共 和 国 发 布

犌犅２７１２—２０１４

前 言

本标准代替了 ＧＢ２７１２—２００３《发酵性豆制品卫生标准》，部分代替了 ＧＢ２７１１—２００３《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》。

本标准与 ＧＢ２７１１—２００３及 ＧＢ２７１２—２００３相比，主要变化如下：———标准名称修改为“食品安全国家标准 豆制品”；

———修改了范围；———增加了术语和定义；———修改了感官要求；———修改了理化指标；———修改了微生物限量。

Ⅰ

犌犅２７１２—２０１４

食品安全国家标准

豆制品

１ 范围

本标准适用于预包装豆制品。本标准不适用于大豆蛋白粉。

２ 术语和定义

２１ ．豆制品

以大豆或杂豆为主要原料，经加工制成的食品，包括发酵豆制品、非发酵豆制品和大豆蛋白类制品。

３ 技术要求

３１ ．原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

３２ ．感官要求

感官指标应符合表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 | 液体样品取适量试样置于５０ｍＬ 烧杯中，固体样品取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。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和气味，无异味 |
| 状态 | 具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外  来异物 |

３３ ．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 |
| 脲酶试验 ａ | 阴性 | ＧＢ／Ｔ５００９．１８３ |
| ａ 仅适用于豆浆。 | | |

１

犌犅２７１２—２０１４

３４ ．污染物限量和真菌毒素限量

３４．１ ．污染物限量应符合 ＧＢ２７６２的规定。

３４．２ ．真菌毒素限量应符合 ＧＢ２７６１的规定。

３５ ．微生物限量

３５．１ ．致病菌限量应符合 ＧＢ２９９２１的规定。

３５．２ ．即食豆制品中的微生物限量还应符合表３的规定。

表３ 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或 ＣＦＵ／ｍＬ） | ５ | ２ | １０２ | １０３ | ＧＢ４７８９．３ 平板计数法 |
| ａ 样品的采样及处理按 ＧＢ４７８９．１执行。 | | | | | |

３６ ．食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 ＧＢ２７６０的规定。

２