

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0427 S- 2021 号

Q/FHX

# 沈阳市福汇鑫食品有限公司企业标准

Q/FHX 0001S-2021

## 美味黄豆

已备案的企业标准中食品安全  
相关内容与食品安全国家标准或者  
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-09-22 发布

2021-10-25 实施

沈阳市福汇鑫食品有限公司

发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标根据产品实测值确定。其中铬指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳市福汇鑫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：荚启保。

本标准属首次发布。

# 美味黄豆

## 1 范围

本标准规定了美味黄豆的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以黄豆、猪皮为原料，以辣椒、食用盐、味精、大料为辅料，经清洗、卤制入味、混合包装、灭菌、装箱等工艺制成的美味黄豆。

## 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 1352 大豆

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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 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[2005] 第 75 号 《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[2009] 第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 猪皮：应符合 GB 2707 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。

3.2 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     | 呈本品固有色泽             | 将样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下，通过目测、鼻嗅，煮熟后口尝的方法检验。 |
| 组织形态/性状 | 具有本品组织形态、性状、无变质、无霉点 |                                        |
| 滋、气味    | 具有本品固有滋、气味、无异味      |                                        |
| 口 感     | 煮熟后口感不牙碜            |                                        |
| 杂 质     | 无肉眼可见外来杂质           |                                        |

3.3 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       |
|-------------------------------|--------|------------|
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）             | ≤ 0.19 | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计）/（mg/kg）             | ≤ 0.5  | GB 5009.15 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg） | ≤ 20   | GB 5009.22 |

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标

| 项 目             | 指 标   | 试验方法             |
|-----------------|-------|------------------|
| 菌落总数/（CFU/g）    | ≤ 750 | GB 4789.2        |
| 大肠菌群/（MPN/100g） | ≤ 30  | GB/T 4789.3-2003 |
| 霉菌/（CFU/g）      | ≤ 20  | GB 4789.15       |

表 4 致病菌指标

| 致病菌指标 | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示） |   |   |   | 检验方法      |
|-------|----------------------------------------------|---|---|---|-----------|
|       | n                                            | c | m | M |           |
| 沙门氏菌  | 5                                            | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |

注：a 按 GB 4789.1 规定采样。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。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 和国家有关规定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.9 净含量偏差

按国家质量监督检验检疫总局令[2005] 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》执行。依照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅材料和包装材料入库，须经本单位检验部门检验合格或索取产品合格证明后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

同一班次、同一生产线生产的同一品种产品为一批。每批产品随机抽取12个最小包装，分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品需经生产厂质量检验部门随机从每批产品中定量抽取样品，按本标准规定进行检验合格并签发合格证后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，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) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输与贮存

### 5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，产品内包装采用塑料制品，应符合 GB 4806.7 的规定。内包装采用纸制品，应符合 GB 4806.8 的规定。封口严密，包装牢固。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

成品应放置清洁卫生、阴凉、干燥、通风、无虫、无鼠的仓库内。不得靠近热源，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应设垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面20cm。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，常温下产品保质期为6个月。

---

