

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1052—2025

代替 NY/T 1052—2014

绿色食品 豆制品

Green food—Bean product

2025-01-09 发布

中华人民共和国农业农村部

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。

本文件代替 NY/T 1052—2014《绿色食品 豆制品》。与 NY/T 1052—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了冲调性的检验方法(见表 1,2014 年版的表 1)；
- b) 更改了酸价、过氧化值等指标检验方法(见 5.4、5.5 和附录 A,2014 年版的 5.4、5.5 和附录 A)；
- c) 更改了内酯豆腐、南豆腐、北豆腐和其他豆腐蛋白质指标值(见表 2,2014 年版的表 2)；
- d) 更改了氯化物的表示方式及蒸煮、油炸、熏制、卤制和炸卤豆腐干氯化物指标，增加了其他豆腐干的水分指标(见表 3,2014 年版的表 3)；
- e) 增加了鲜腐竹和鲜腐皮类别，增加了蛋白质指标(见表 4,2014 年版的表 4)；
- f) 更改了豆浆粉(速溶豆粉)分类，更改了蛋白质、脂肪和溶解度指标，删除沉淀指数指标(见表 5,2014 年版的表 6)；
- g) 增加了豌豆蛋白和其他蛋白的蛋白质指标(见表 6)；
- h) 增加了大豆蛋白制品、豆类制粉和膨化豆制品的理化指标(见表、表、表 10)；
- i) 更改了食用大豆粕、大豆肽粉和大豆膳食纤维粉的理化指标(见表 11、表 12、表 13,2014 年版的表 5、表 7)；
- j) 增加了氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铝、脱氢乙酸及其钠盐、环己基氨基磺酸钠、阿力甜、铬和单核细胞增生李斯特氏菌的限量要求(见表 14、表 A.1 和表 A.3)；
- k) 更改了氯氰菊酯、溴氰菊酯和山梨酸及其钾盐的限量值(见表 14、表 A.1,2014 年版的表 8、表 A.1)；
- l) 删除了无机砷和氰戊菊酯项目(见 5.5 表 8,2014 年版的表 6、表 8)；
- m) 更改了微生物限量值(见表 A.2,2014 年版的表 9)；
- n) 增加了散装即食豆制品致病菌限量要求(见表 A.3)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：黑龙江省农垦科学院、农业农村部大豆与食品质量检验检测中心、江苏华测品标检测认证技术有限公司、黑龙江农业职业技术学院、中国绿色食品发展中心、黑龙江省绿色食品发展中心、黑龙江省华测检测技术有限公司、中国食品工业协会豆制品专业委员会、祖名豆制品股份有限公司、金菜地食品股份有限公司、黑龙江农垦职业学院绿色食品研究院。

本文件主要起草人：张红涛、张海华、陈效杰、宋晓、孙德生、陈莎莎、孙明山、韩国、杨桂玲、孙东立、于森、贺显书、王亚宁、户江涛、张海珍、王洪、吴月芳、柳洪芳、李佩然、王靖、赵保成、李琳、程春芝、张阳、曹玉倩、朱雨、韩晓华、韩玉保、艾晓丽、余捷。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006 年首次发布为 NY/T 1052—2006；

——2014 年第一次修订时，增加了术语和定义；增加了熟制豆类、豆腐、豆腐干、腐竹和腐皮、干燥豆制品、豆粉、大豆蛋白的理化指标；删除了汞、氟、乐果、敌敌畏、西维因项目；修改了二氧化硫、溴氰菊酯、氰戊菊酯、大肠菌群指标；增加了糖精钠、甲醛次硫酸氢钠、赭曲霉毒素 A 项目；

——本次为第二次修订。



绿色食品 豆制品

1 范围

本文件规定了绿色食品豆制品的分类,要求,检验规则,标签,包装、运输和储存。
本文件适用于以豆类为原料加工制成的绿色食品豆制品,包括豆腐、豆腐干、腐竹和腐皮、豆浆粉、豆类蛋白及制品、熟制豆类和其他豆制品(豆类制粉、膨化豆制品、食用大豆粕、大豆肽粉和大豆膳食纤维粉),不适用于液态豆类饮料、烘炒豆类、豆类罐头和发酵性豆制品。

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 包装储运图示标志

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的规定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定

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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中溶解性的测定
GB 5413.31 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定
GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 13382 食用大豆粕
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18738—2006 速溶豆粉和豆奶粉
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 21126 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定
GB/T 22492 大豆肽粉
GB/T 22494 大豆膳食纤维粉
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
NY/T 285 绿色食品 豆类
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
SB/T 10453 膨化豆制品
SB/T 10686 大豆食品工业术语
SB/T 10649 大豆蛋白制品
SB/T 10948 熟制豆类
T/CGCC 27 豆粉
T/CNFIA 108 千页豆腐
T/CNFIA 159 豆浆粉

国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语与定义

SB/T 10686、GB/T 18738、T/CNFIA 159、GB 20371、SB/T 10649、SB/T 10948、T/CNFIA 108、T/CGCC 27、SB/T 10453、GB/T 13382、GB/T 22492、GB/T 22494 界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类

4.1 豆腐

包括豆腐脑、内酯豆腐、南豆腐、北豆腐、冻豆腐、脱水豆腐、油炸豆腐和其他豆腐。

4.2 豆腐干

包括白豆腐干、豆腐皮、豆腐丝，蒸煮豆腐干、油炸豆腐干、熏制豆腐干、卤制豆腐干、炸卤豆腐干和其

他豆腐干。

4.3 腐竹和腐皮

包括干腐竹、鲜腐竹、干腐皮和鲜腐皮。

4.4 豆浆粉(速溶豆粉)

包括纯豆浆型、普通型和其他型。

4.5 豆类蛋白及制品

4.5.1 豆类蛋白

包括大豆、豌豆等豆类的蛋白粉、浓缩蛋白和分离蛋白。

4.5.2 大豆蛋白制品

包括油炸大豆蛋白制品、蒸煮大豆蛋白制品和千叶豆腐。

4.6 熟制豆类

4.7 其他豆制品

4.7.1 豆类制粉

包括生豆粉、熟豆粉和胚芽豆粉等。

4.7.2 膨化豆制品

4.7.3 食用大豆粕

4.7.4 大豆肽粉

4.7.5 大豆膳食纤维粉

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 豆制品的主原料豆类应符合 NY/T 285 的要求。

5.1.2 辅料应符合绿色食品标准和食品安全国家标准的要求。

5.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求,营养强化剂应符合 GB 14880 的要求。

5.1.4 加工用水应符合 NY/T 391 的要求。

5.2 生产过程

应符合 GB 14881 的要求。

5.3 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品固有的正常色泽	取适量试样置于白色洁净的瓷盘中,在自然光线下,目测其色泽、组织状态和杂质,鼻嗅气味,口尝滋味
组织状态	具有该产品固有的组织形态,无霉变;固态产品形态完整、软硬适度;粉状产品微粒均匀无结块	
气味、滋味	具有该产品正常气味、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性 ^a	润湿下沉快,冲调后易溶解,允许有极少量团块	取 25 g 试样于 500 mL 烧杯中,用 200 mL 70 ℃~85 ℃热水冲调,用玻璃棒搅拌 1 min 后观察溶解情况
^a 冲调性仅适用于豆浆粉(速溶豆粉)。		

5.4 理化指标

5.4.1 豆腐理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 豆腐理化指标

项目	指标								检验方法
	豆腐脑	内酯豆腐	南豆腐	北豆腐	冻豆腐	脱水豆腐	油炸豆腐	其他豆腐	
水分,g/100 g	—	≤92.0	≤90.0	≤85.0	≤80.0	≤10.0	—	—	GB 5009.3
蛋白质 ^a ,g/100 g	≥2.5	≥4.0	≥4.5	≥6.0	≥6.0	≥35.0	≥7.5	≥4.0	GB 5009.5
酸价(以脂肪计)(KOH),mg/g	—	—	—	—	—	—	≤3	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计),g/100 g	—	—	—	—	—	—	≤0.25	—	GB 5009.227
^a 氮换算系数以 5.71 计。									

5.4.2 豆腐干理化指标

应符合表 3 的要求。

表 3 豆腐干理化指标

项目	指标						检验方法
	白豆腐干、豆腐皮、豆腐丝	蒸煮豆腐干	油炸豆腐干	熏制豆腐干	卤制豆腐干、炸卤豆腐干	其他豆腐干	
水分,g/100 g	≤75.0	≤75.0	≤63.0	≤70.0	≤75.0	≤75.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a ,g/100 g	≥13.0	≥12.0	≥17.0	≥15.0	≥13.0	≥12.0	GB 5009.5
氯化物(以 Cl 计),%	—	≤2.4	≤2.4	≤2.4	≤2.4	—	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH),mg/g	—	—	≤3	—	—	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计),g/100 g	—	—	≤0.25	—	—	—	GB 5009.227
^a 氮换算系数以 5.71 计。							

5.4.3 腐竹和腐皮理化指标

应符合表 4 的要求。

表 4 腐竹和腐皮理化指标

单位为克每百克

项目	指标				检验方法
	干腐竹	鲜腐竹	干腐皮	鲜腐皮	
水分	≤12.0	—	≤20.0	—	GB 5009.3
蛋白质 ^a (以干基计)	≥37.5				GB 5009.5
^a 氮换算系数以 5.71 计。					

5.4.4 豆浆粉(速溶豆粉)理化指标

应符合表 5 的要求。

表 5 豆浆粉(速溶豆粉)理化指标

项目	指标			检验方法
	纯豆浆型	普通型 ^a	其他型 ^a	
水分,g/100 g	≤5.0	≤4.0	≤4.0	GB 5009.3
蛋白质 ^b ,g/100 g	≥35.0	≥18.0	≥15.0	GB 5009.5
脂肪,g/100 g	≥15.0	≥8.0	≥8.0	GB 5009.6 碱水解法
总糖(以蔗糖计),g/100 g	≤20.0	≤60.0	≤60.0	GB/T 18738—2006 中 6.3.4
灰分,g/100 g	≤6.5	≤5.0	≤5.0	GB 5009.4
溶解度,g/100 g	≥90.0	≥88.0	≥85.0	GB 5413.29
总酸(以乳酸计),g/kg	≤10.0			GB 12456
脲酶定性	阴性			GB/T 5009.183
^a 包括豆奶粉。				
^b 氮换算系数以 6.25 计。				

5.4.5 豆类蛋白理化指标

应符合表 6 的要求。

表 6 豆类蛋白理化指标

项 目		指标			检 验 方 法
		蛋白粉	浓缩蛋白	分离蛋白	
水分,g/100 g		≤10.0			GB 5009.3
蛋白质 ^a (以干基计),g/100 g	大豆蛋白	≥50	≥65	≥90	GB 5009.5
	豌豆蛋白	≥40	≥65	≥80	
	其他蛋白	40			
脂肪 ^b (以干基计),g/100 g		≤2.0	—	—	GB 5009.6
粗纤维 ^b (以干基计),g/100 g		≤5.0	≤6.0	≤0.5	GB/T 5009.10
灰分 ^b (以干基计),g/100 g		≤7.0	≤8.0	≤8.0	GB 5009.4
脲酶定性 ^b		阴性			GB 5413.31
溶剂残留 ^b ,mg/kg		≤500	—		GB 5009.262
^a 氮换算系数以 6.25 计。					
^b 脂肪、粗纤维、灰分、脲酶定性和溶剂残留仅适用于大豆蛋白。					

5.4.6 大豆蛋白制品理化指标

应符合表 7 的要求。

表 7 大豆蛋白制品理化指标

项目	指标			检验方法
	油炸大豆蛋白制品	蒸煮大豆蛋白制品	千叶豆腐	
水分,g/100 g	—		≤75.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a ,g/100 g	≥12.0		≥8.0	GB 5009.5
脂肪,g/100 g	—		≤12.0	GB 5009.6
淀粉,g/100 g	—		≤5.0	GB 5009.9
氯化物(以 Cl 计),%	≤2.4		—	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH),mg/g	≤3	—	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计),g/100 g	≤0.25	—	—	GB 5009.227
^a 氮换算系数以 6.25 计。				

5.4.7 熟制豆类理化指标

应符合表 8 的要求。

表 8 熟制豆类理化指标

项目	指标	检验方法
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH),mg/g	≤3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计),g/100 g	≤0.25	GB 5009.227
^a 脂肪含量低的蚕豆、豌豆、小豆等熟制豆类,其酸价、过氧化值不作要求。		

5.4.8 豆类制粉理化指标

应符合表 9 的要求。

表 9 豆类制粉理化指标

项目	指标	检验方法
水分 ^a ,g/100 g	≤10.0	GB 5009.3
蛋白质 ^b ,g/100 g	≥15.0	GB 5009.5
灰分(以干基计),g/100 g	≤5.0	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CQ20 筛	GB/T 5507

表 9（续）

项目	指标	检验方法
含砂量，%	≤0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤0.003	GB/T 5509
脲酶定性 ^c	阴性	GB 5413.31
^a 生豆粉水分≤13.0 g/100 g。 ^b 大豆制粉氮换算系数以 5.71 计，其他豆类制粉氮换算系数以 6.25 计。 ^c 仅适用于即食大豆制粉。		

5.4.9 膨化豆制品理化指标

应符合表 10 的要求。

表 10 膨化豆制品理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100 g	≤13.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a （以干基计），g/100 g	≥44.0	GB 5009.5
灰分（以干基计），g/100 g	≤8.0	GB 5009.4
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤3	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100 g	≤0.25	GB 5009.227
脲酶定性	阴性	GB 5413.31
^a 氮换算系数以 5.71 计。 ^b 仅适用于油炸膨化豆制品。		

5.4.10 食用大豆粕理化指标

应符合表 11 的要求。

表 11 食用大豆粕理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100 g	≤12.0	GB 5009.3
粗蛋白质 ^a （以干基计），g/100 g	≥49.0	GB 5009.5
粗脂肪（以干基计），g/100 g	≤2.0	GB 5009.6 索氏抽提法
粗纤维素（以干基计），g/100 g	≤5.0	GB/T 5009.10
灰分（以干基计），g/100 g	≤6.5	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100 g	≤0.5	GB 5009.4
溶剂残留 ^b ，mg/kg	≤500	GB 5009.262
^a 氮换算系数以 6.25 计。 ^b 仅适用于采用溶剂浸出工艺的食用大豆粕。		

5.4.11 大豆肽粉理化指标

应符合表 12 的要求。

表 12 大豆肽粉理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100 g	≤7.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a （以干基计），g/100 g	≥90.0	GB 5009.5
脂肪（以干基计），g/100 g	≤1.0	GB 5009.6
灰分（以干基计），g/100 g	≤6.5	GB 5009.4
脲酶定性	阴性	GB 5413.31
^a 氮换算系数以 6.25 计。		

5.4.12 大豆膳食纤维粉理化指标

应符合表 13 的要求。

表 13 大豆膳食纤维粉理化指标

单位为克每百克

项目	指标	检验方法
水分	≤10.0	GB 5009.3
总膳食纤维	≥80.0	GB 5009.88
灰分	≤5.0	GB 5009.4

5.5 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表 14 的要求。

表 14 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

序号	项目	指标	检验方法
1	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
2	镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.05	GB 5009.15
3	苯并(a)芘 ^a ,μg/kg	≤5.0	GB 5009.27
4	氯氰菊酯 ^b ,mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.110
5	溴氰菊酯 ^b ,mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.110
6	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 ^b ,mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.146
7	铝 ^c (以 Al 计),mg/kg	≤25	GB 5009.182
8	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) ^d ,g/kg	不得检出(<0.002)	GB 5009.121
9	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^e ,g/kg	不得检出(<0.005)	GB 5009.28
10	糖精钠(以糖精计) ^f ,g/kg	不得检出(<0.005)	GB 5009.28
11	环己基氨基磺酸钠、环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计) ^f ,g/kg	不得检出(<0.01)	GB5009.97
12	阿力甜 ^f ,g/kg	不得检出(<0.005)	GB 5009.263
13	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	≤3	GB 5009.33
14	甲醛次硫酸氢钠 ^g (以甲醛计),mg/kg	不得检出(<10)	GB/T 21126
15	黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
16	赭曲霉毒素 A,μg/kg	≤5.0	GB 5009.96
^a 苯并(a)芘仅适用于熏制豆腐干。 ^b 氯氰菊酯、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯仅适用于豆类制粉中生豆粉。 ^c 铝仅适用于豆腐干、腐竹和腐皮、膨化豆制品。 ^d 脱氢乙酸及其钠盐仅适用于豆腐、豆腐干、腐竹和腐皮、大豆蛋白制品和即食膨化豆制品。 ^e 苯甲酸及其钠盐仅适用于豆腐、豆腐干、鲜腐竹和鲜腐皮、大豆蛋白制品和即食膨化豆制品。 ^f 糖精钠、环己基氨基磺酸钠、环己基氨基磺酸钙、阿力甜仅适用于蒸煮豆腐干、熏制豆腐干、卤制豆腐干、豆浆粉、大豆蛋白制品、熟制豆类、豆类制粉中的熟豆粉和即食膨化豆制品。 ^g 甲醛次硫酸氢钠仅适用于腐竹和腐皮。			

5.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号的要求，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5.7 其他要求

除上述要求外，还应符合附录 A 的要求。

6 检验规则

申报绿色食品的产品应按照本文件中 5.3~5.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的要求。本文件规定的农药残留量检验方法，如有其他国家标准和行业标准方法，且其检出限或定量限满足限量值要求时，在检测时可采用。

7 标签

应符合 GB 7718 及 GB 28050 的要求。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。储存图示按 GB/T 191 的规定执行。

8.2 运输和储存

按 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性)

绿色食品豆制品产品申报检验项目

表 A. 1、表 A. 2 和表 A. 3 规定了除 5. 3~5. 6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品豆制品生产实际情况,绿色食品豆制品申报检验还应检验的项目。

表 A. 1 污染物和食品添加剂限量

序号	项目		指标	检验方法
1	铬(以 Cr 计),mg/kg		≤1.0	GB 5009. 123
2	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计),g/kg	蒸煮豆腐干、熏制豆腐干、卤制豆腐干、炸卤制豆腐干、大豆蛋白制品和即食膨化豆制品	≤1.0	GB 5009. 28
		豆腐、白豆腐干、豆腐皮、豆腐丝、鲜腐竹和鲜腐皮	不得检出(<0.005)	
3	二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计),mg/kg	腐竹和腐皮	≤200	GB 5009. 34

表 A. 2 微生物限量

产品类别	项目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
豆腐、豆腐干、即食鲜腐竹和即食鲜腐皮	大肠菌群	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3
豆浆粉 (速溶豆粉)	菌落总数	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789. 2
	大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
	霉菌	≤50				GB 4789. 15
豆类蛋白	菌落总数	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
	大肠菌群	5	1	10	10 ²	GB 4789. 3
大豆蛋白制品	大肠菌群	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3
熟制豆类	大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
豆类制粉中熟豆粉	菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
	大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
	霉菌	≤150				GB 4789. 15
即食膨化豆制品	菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
	大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
大豆肽粉	菌落总数	≤3×10 ⁴				GB 4789. 2
	大肠菌群	5	1	10	10 ²	GB 4789. 3
	霉菌和酵母	≤50				GB 4789. 15
大豆膳食纤维粉	菌落总数	≤3×10 ⁴				GB 4789. 2
	大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
	霉菌和酵母	≤50				GB 4789. 15
注 1:采样方法按 GB 4789.1 的规定执行。						
注 2: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数, <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数, <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值, <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。						

表 A.3 致病菌限量

产品类别	项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g表示)				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
预包装即食豆制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
	金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
散装即食豆制品	沙门氏菌	0				GB 4789. 4
	金黄色葡萄球菌,CFU/g	≤1 000				GB 4789. 10
	单核细胞增生李斯特氏菌 ^a	0				GB 4789. 30
注 1:采样方法按 GB 4789. 1 的规定执行。						
注 2: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数, <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数, <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值, <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。						
^a 单核细胞增生李斯特氏菌仅适用于部分或未经热处理散装即食豆制品。						