



中华人民共和国国家标准

GB 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
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替了 GB 2712—2003《发酵性豆制品卫生标准》，部分代替了 GB 2711—2003《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》。

本标准与 GB 2711—2003 及 GB 2712—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。

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

2.1 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

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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 50 mL 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	

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	指 标	检验方法
脲酶试验 ^a	阴性	GB/T 5009.183
^a 仅适用于豆浆。		

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 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	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。