

- 4.6 二氧化硫按 GB/T 5009.34 规定执行。
- 4.7 色素按 GB/T 5009.35 规定执行。
- 4.8 菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。
- 4.9 大肠菌群按 GB 4789.3 规定执行。
- 4.10 致病菌按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 规定执行。
- 4.11 霉菌按 GB 4789.15 规定执行。

中华人民共和国卫生部 1998—05—05 发布

1999—01—01 实施

中华人民共和国国家标准

GB 2711—1998

非发酵性豆制品及面筋卫生标准

代替 GB 2711—81

Hygienic standard for non-fermented bean products and gluten

前言

本标准代替 GB 2711—81《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》。

在对 GB 2711—81 进行修订时,实践证明该标准适合我国情况。

根据实测数据,由全国豆制品卫生标准研究协作组承担各部分内容修订,修正分为散装与定型包装两部分,除定型包装微生物指标另行制定外,其余部分维持原标准。

本标准于 1982 年 6 月 1 日首次发布,1995 年 10 月进行第一次修订。

本标准从实施之日起,同时代替 GB 2711—81。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准主要起草单位:北京市食品卫生监督检验所、重庆市食品卫生监督检验所、天津市食品卫生监督检验所、山东省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人:张泽、丁秀英、何中臣、史宁、王桂香。

本标准由卫生部委托技术归口单位中国预防医学科学院负责解释。

1 范围

本标准规定非发酵性豆制品卫生要求和检验方法。

本标准适用于以大豆或其他杂豆为原料制成的豆腐、卤制、炸卤、熏制、干燥豆制品及小麦为原料制成的面筋等。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效,所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能

性。

- GB 2760 —1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789. 23 —94 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验
- GB/T 5009. 11 —1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009. 12 —1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009. 51 —1996 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法

3 卫生要求

3.1 感官指标:

具有本品种的正常色、香、味, 不酸、不粘, 无异味, 无杂质, 无霉变。

3.2 理化指标

理化指标按表 1 规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
砷(以 As 计), mg/ kg	≤ 0. 5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1. 0
食品添加剂	按 GB 2760 规定

3.3 微生物指标

微生物指标按表 2 规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标		
	散 装		定型包装
	出 厂	销 售	
菌落总数, 个/ g	≤ 50000	100000	750
大肠菌群, MPN/ 100g	≤ 70	150	40
致病菌	不得检出	不得检出	不得检出

注: 致病菌系指肠道致病菌及致病性球菌。

4 检验方法

4.1 微生物指标

按 GB 4789. 23 进行。

4.2 理化指标

4.2. 1 砷

按 GB/T 5009. 11 进行。

4.2. 2 铅

按 GB/T 5009. 12 进行。

中华人民共和国卫生部 1998 年—04—20 发布

1999—01—01 实施