

ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 2712—1998

---

## 发酵性豆制品卫生标准

Hygienic standard for fermented bean products

1998-04-20 发布

1999-01-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

## 前 言

本标准代替 GB 2712—81《发酵性豆制品卫生标准》。

在修订过程中,根据实测数据,由全国豆制品标准研究协作组承担各部分内容修订。目前发酵性豆制品在工艺流程上进行了精减改革,由机械化生产逐步代替手工操作,改善包装形式,进行封闭式生产等措施,大大地减少了污染环节,产品卫生质量大大地提高,根据统计计算结果,经讨论研究,确定维持原标准指标。

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 2712—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:丁秀英、张泽、何中臣、王桂春。

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。

# 中华人民共和国国家标准

GB 2712—1998

## 发酵性豆制品卫生标准

代替 GB 2712—81

Hygienic standard for fermented bean products

### 1 范围

本标准规定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经发酵制成的腐乳、豆豉等。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。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 5009.22—1996 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定方法

GB/T 5009.52—1996 发酵性豆制品卫生标准的分析方法

### 3 卫生要求

#### 3.1 感官指标

具有发酵性豆制品的特有色、香、味,无异味,无杂质。

#### 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	≤ 0.50
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 1.0
食品添加剂	按 GB 2760 规定
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ,μg/kg	≤ 5

#### 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
大肠菌群,MPN/100 g	≤ 30
致病菌	不得检出

注:致病菌系指肠道致病菌及致病性球菌。