

ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 2711—2003  
代替 GB 2711—1998

---

## 非发酵性豆制品及面筋卫生标准

Hygienic standard for non-fermented bean products and gluten

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 2711—1998《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》。

本标准与 GB 2711—1998 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；

——对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——取消原标准中散装产品微生物指标按出厂和销售的分类规定。

本标准自实施之日起，GB 2711—1998 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：北京市疾病预防控制中心、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、梁进、张正、王旭太。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 2711—1981、GB 2711—1998。

# 非发酵性豆制品及面筋卫生标准

## 1 范围

本标准规定了非发酵性豆制品及面筋的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

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 范围性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.23 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验

GB/T 5009.51 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

## 3 指标要求

### 3.1 原料要求

应符合相应标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

具有本品种的正常色、香、味和质地,不酸、不粘,无异味,无杂质,无霉变。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定(不包括大豆蛋白类中干燥豆制品,如腐竹、豆腐粉等非直接入口食品)。

表2 微生物指标

项 目	指 标	
	散装	定型包装
菌落总数/(cfu/g)	≤ 100 000	750
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 150	40
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出	