

ICS 67.040
X 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 29876—2013

非发酵豆制品生产管理规范

Criterion of producing management for non-fermented bean products

2013-11-12 发布

2014-04-30 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准起草单位：深圳市福荫食品有限公司、杭州华源豆制品有限公司、上海清美绿色食品有限公司、南京雨润食品有限公司、杭州豆制食品有限公司、中国商业联合会、北京市豆制品协会。

本标准主要起草人：林榆生、戚亚江、张美玲、田英刚、汪生建、徐康、刘振宇。

非发酵豆制品生产管理规范

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品生产管理的术语和定义、总则、文件要求、原辅料要求、厂房与设施、生产设备、人员的要求及管理、卫生管理、生产过程管理、质量管理和标识等要求。

本标准适用于非发酵豆制品生产企业的生产管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1352 大豆

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 19001—2008 质量管理体系 要求

食品召回管理规定(国家质量监督检验检疫总局第98号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

非发酵豆制品 non-fermented bean products

以大豆和水为主要原料,经过制浆工艺,凝固(或不凝固),调味或不调味等加工工艺制成的产品。

[GB/T 22106—2008,定义 3.1]

4 总则

4.1 企业应建立有效的质量管理体系,并形成文件,加以实施和保持,并予以持续改进。

4.2 企业应确定非发酵豆制品质量管理体系的范围。该范围应规定所涉及的产品或产品类别、生产过程和生产场所。

4.3 企业应:

- a) 识别、评估、预防及控制产品对消费者健康有可能产生的特定危害;
- b) 监视、评价、防范在已放行产品中有可能产生的特定危害;
- c) 在保障产品食用安全所需的全过程范围内,做好与危害预防、控制、防范过程有效性相关的信息在企业内外的沟通;
- d) 实施必要的措施,以验证并保证特定危害的预防、控制和防范过程的持续有效性。

4.4 企业应确保对任何影响产品符合非发酵豆制品生产要求的外包过程实施控制,并在质量管理体系