

Q/SJY

石林锦园调味品厂企业标准

Q/SJY 0001 S—2022

代替 Q/ SJY 0001 S-2019

腐 乳

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010406 S- 2022

备案日期: 2022 年 09 月 28 日

2022 - 09 - 26 发布

2022 - 09 - 28 实施

石林锦园调味品厂

发布

前 言

我厂生产的腐乳是以大豆为主要原料，经浸泡、制浆、点卤、成型、压榨、切块、发酵，配以食用盐、白酒，添加或不添加辣椒粉、食用植物油、花椒等，再经腌制、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本厂组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/SJY 0001 S-2019《腐乳》。

本标准由石林锦园调味品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：肖云波、李丽萍。

省食
号：
期：

腐 乳

1 范围

本标准规定了腐乳的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料，经浸泡、制浆、点卤、成型、压榨、切块、发酵，配以食用盐、白酒，添加或不添加辣椒粉、食用植物油、花椒等，再经腌制、包装等工艺加工而成的腐乳。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

3 产品分类

根据生产工艺及添加辅料的不同分为：酒腐乳、油腐乳。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.5 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.7 生产加工水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

品安全
5301

表1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	油腐乳	酒腐乳	
色 泽	产品表面油润,呈辣椒等香辛料特有的色泽,断面呈杏黄色或青黄色。	产品表面呈辣椒等香辛料特有的色泽,断面呈杏黄色或青黄色。	取适量的被测样品,置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅,口尝。
气味、滋味	具有各品种原料特有的气味和滋味,无异味。		
组织形态	呈块状,大小厚薄基本均匀,质地细腻,软硬适中,油腐乳要求块状全部浸泡在食用油中。		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 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
		油腐乳	酒腐乳	
水分, g/100g	≤	65.0	70.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	--	GB 5009.227
食盐(以NaCl计), g/100g	≤	18.0		GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥	0.35		GB/T 5009.52
水溶性蛋白质, g/100g	≥	3.2		SB/T 10170

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定;严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.24	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

4.6.2 微生物限量应符合 GB 2712 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070中规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的相同类型的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于5kg,随机抽取至少kg(至少10个独立包装)。样品平均分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品均需经我公司质量检验部门检验合格并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定。包装牢固，封口严密。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放；产品应离地离墙堆放，堆码高度以方便提取为宜为宜。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年9月8日至2022年10月11日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

肖云波

2022年10月11日

2022年10月11日