

Q/JFY

玉溪市酱丰圆食品有限公司企业标准

Q/JFY 0003 S—2023

代替 Q/ JFY 0003 S-2021

云南省食品安
备案号: 5304
备案日期:

卤腐（腐乳）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040060S-2023
备案日期: 2023年11月10日

2023-11-10 发布

2023-11-12 实施

玉溪市酱丰圆食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的卤腐（腐乳）是以大豆为主要原料，经浸泡、制浆、成型、压榨、切块、发酵、晾晒、配以食用盐、白酒，添加（或不添加）辣椒粉、食用植物油、花椒，经腌制发酵、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准玉溪市酱丰圆食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李海云。

案章

日

卤腐（腐乳）

1 范围

本标准规定了卤腐（腐乳）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料，经浸泡、制浆、成型、压榨、切块、发酵、晾晒、配以食用盐、白酒，添加（或不添加）辣椒粉、食用植物油、花椒，经腌制发酵、包装等工艺加工制成的卤腐（腐乳）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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

按生产工艺及添加辅料不同分为：酒卤腐（腐乳）、油卤腐（腐乳）、白卤腐（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/T 5461 的规定。
- 4.1.3 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：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。

表1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	酒卤腐（卤腐）	油腐乳（卤腐）	白腐乳（卤腐）	
色 泽	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。	产品表面油润，呈辣椒等香辛料特有的色泽，腐乳（卤腐）断面呈杏黄色或青黄色。	呈乳黄色或黄褐色，表里色泽基本一致。	打开包装将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下目

气味与滋味	咸淡适中,具有酒腐乳(卤腐)固有的滋味和气味,无异味,无异臭。	咸淡适中,具有油腐乳(卤腐)固有的滋味和气味,无异味,无异臭。	滋味鲜美,咸淡适口,具有白腐乳(卤腐)特有的香味,无异味。	测、鼻嗅、口尝。
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(卤腐)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
	酒卤腐(卤腐)	油腐乳(卤腐)	白腐乳(卤腐)	
水分, g/100g \leq	75.0	70.0	75.0	GB 5009.3
固形物含量, g/100g \geq	60			GB/T 10786
食盐(以NaCl计), g/100g \leq	18.0			GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g \geq	0.40		0.35	GB 5009.235
水溶性蛋白质, g/100g \geq	3.2			SB/T 10170
过氧化值(以脂肪计), g/100g \leq	-	0.25	-	GB 5009.227

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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.24	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2712 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761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,并按JJF 1070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 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

以同一品种的原料、同次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于50 kg；抽取不少于8个独立包装样品，样品总量不得少于2 kg，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 停产半年以上重新恢复生产时；
- b) 产品原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

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的食品包装材料卫生要求，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙 20cm 以上，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

云南省食品安全
备案号: 5304
备案日期:

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 10 月 30 日至 2023 年 11 月 6 日在 玉溪市酱丰圆食品有限公司官方网站（www.yxjfy.com） 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。



备案单位法定代表人（签字）

2023 年 11 月 09 日

2023 年 11 月 09 日