

Q/JFY

玉溪市酱丰圆食品有限公司企业标准

Q/JFY 0003 S—2024

代替 Q/ JFY 0003 S-2023

云南省
备案
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: 53040044S-2024
备案日期: 2024 年 09 月 29 日

2024 - 09 - 29 发布

2024 - 10 - 01 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，经清洗、浸泡、制浆、成型、压榨、切块、发酵、晾晒、配以食用盐等，添加(或不添加)白酒、辣椒粉、食用植物油、花椒、食品添加剂及其他原辅料等，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。

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，经清洗、浸泡、制浆、成型、压榨、切块、发酵、晾晒、配以食用盐等，添加（或不添加）白酒、辣椒粉、食用植物油、花椒、食品添加剂及其他原辅料等，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）、叶子卤腐（腐乳）、麻辣干卤腐（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（腐乳） 白卤腐（腐乳）	油卤腐（腐乳） 叶子卤腐（腐乳）	麻辣干卤腐（腐乳）	
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。	产品表面片状辣椒，断面呈乳黄色或黄褐色，表里色泽基本一致。	将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线明亮处，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
气味与滋味	咸淡适中，具有酒卤腐（腐乳）、白卤腐（腐乳）固有的滋味和气味，无异味，无异臭。	咸淡适中，具有油卤腐（腐乳）固有的滋味和气味，无异味，无异臭。	咸淡适口，麻辣适中，具有麻辣干卤腐（腐乳）特有的香味，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（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（腐乳）、白卤腐（腐乳）、麻辣干卤腐（腐乳）	油卤腐（腐乳）、叶子卤腐（腐乳）	
水分，g/100g ≤	70.0		GB 5009.3
固形物含量，g/100g ≥	60		GB/T 10786
食盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	18.0		GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g ≤	2.0		GB 12456
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g ≥	0.3		GB 5009.235
水溶性蛋白质，g/100g ≥	3.2		SB/T 10170
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	-	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 ≤	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 生产加工过程中的卫生要求

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。

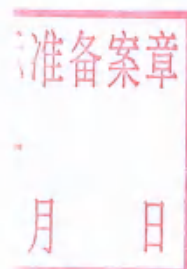
5.5 判定规则

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
备案号
备案日期

备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

李海云

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 9 月 27 日

2024 年 9 月 27 日