

Q/KZY

昆明市张英老酱厂企业标准

Q/KZY 0002 S—2021

代替 Q/KZY 0002 S-2018

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: 53010166S-2021

备案日期: 2021 年 05 月 27 日

2021-05-25 发布

2021-05-27 实施

昆明市张英老酱厂 发布

前 言

我厂生产的腐乳是以大豆为主要原料，添加或不添加食用盐、白酒，辣椒粉、食用植物油、花椒等辅料，经浸泡、制浆、成型、压榨、切块、发酵、配料、腌制、包装等工艺加工制成。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》特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据及产品实际制定。

本标准代替Q/KZY 0002 S-2018《卤腐》。

本标准由昆明市张英老酱厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王晓静。

省食品

号: 5

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、贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料，添加或不添加食用盐、白酒，辣椒粉、食用植物油、花椒等辅料，经浸泡、制浆、成型、压榨、切块、发酵、配料、腌制、包装等工艺加工制成的腐乳。

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

按生产工艺及添加辅料不同分为：酒卤腐、油卤腐。

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 花椒：应符合 GH/T 1142 的规定。
- 4.1.6 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应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
	油卤腐	酒卤腐	
色泽	产品表面油润,呈辣椒等香辛料特有的色泽,卤腐断面呈杏黄色或青黄色。	产品表呈辣椒等香辛料特有的色泽,卤腐断面呈杏黄色或青黄色。	取适量的被测样品于洁净白瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅,口尝。
滋味与气味	咸淡适中,具有油卤腐固有的滋味和气味,无异味,无异味。	咸淡适中,具有酒卤腐固有的滋味和气味,无异味,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
	油卤腐	酒卤腐	
水分, g/100g $\leq$	72.0	75.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g $\geq$	6.0		GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g $\geq$	0.35		GB 5009.52
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的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4	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规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准和有关规定。

4.8.2 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

以同一原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg；抽取不少于8个独立包装样品，或样品总量不得少于2kg，样品分成两份，1份检验，1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。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时亦应进行。

- a) 原辅料、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时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格，判定该批产品为不合格品，不得复检。其余指标如有不合格项时，允许用留样进行复检，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 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外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安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、阴凉、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的食品仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。堆放时应离地离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜。

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》。

备案单位(盖章)

2021年5月7日

王明静

备案单位主要负责人(签字)

2021年5月7日