

Q/YXS

云南省牟定县兴怡食品有限公司企业标准

Q/YXS 0001 S—2020

风味腐乳

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0053 S-2020
备案日期: 2020 年 9 月 11 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2020-09-09 发布

2020-09-11 实施

云南省牟定县兴怡食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味腐乳是以大豆为主要原料，经磨浆、点浆凝固、压榨脱水、切块培菌、晾晒、配料腌制、添加或不添加食用植物油、包装等工艺加工制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，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 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南省牟定县兴怡食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张延敏

风味腐乳

1 范围

本标准规定了风味腐乳的技术要求、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，经磨浆、点浆凝固、压榨脱水、切块培菌、晾晒、配料腌制、添加或不添加食用植物油、包装等工艺加工制作而成的风味腐乳。

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

根据使用辅料不同分为：油腐乳、素腐乳。

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 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 白酒：应符合 DBS 53/007 的规定。
- 4.1.5 辣椒：应符合 GB 10465 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 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 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	表面呈枣红色、断面呈杏黄色	打开包装，将样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，目视，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	
气味和滋味	具有腐乳特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

安全企业标准

2023 S-

年 月

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	素腐乳	
水分, g/100g	≤	67.0	75. 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	≤	15		GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计）, g/100g	≥	0.5		GB/T 5009.52
总酸（以乳酸计）, g/100g	≤	2.0		
水溶性蛋白质, g/100g	≥	3.5		GB 5009.5

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	≤	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物指标

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

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、同一次投料、同一次工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不低于50kg，抽样数量不低于8个独立包装，重量不少于2kg，分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质检部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目：净含量、感官要求、水分、氨基酸态氮、水溶性蛋白质、食盐、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，形式检验项目包括本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生重大改变时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产时。
- 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，微生物指标若有一项不合格，则判为该批产品不合格。其余指标若有不合格项，允许用留样复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的室内、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施不得与有毒、有害、易污染的物品混贮、混放。产品应离墙、离地堆放，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》。

云南省牟定县兴怡食品有限公司

备案单位（盖章）



张延新

备案单位主要负责人（签字）

2020年9月7日

2020年9月7日