

Q/MXJ

云南牟定小虹帽经贸有限公司企业标准

Q/MXJ 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 0016 S-2020
备案日期: 2020 年 4 月 24 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020 - 04 - 22 发布

2020 - 04 - 24 实施

云南牟定小虹帽经贸有限公司

发 布

前 言

云南牟定小虹帽经贸有限公司生产的风味腐乳是以大豆为主要原料，经加工磨浆、点浆凝固，压榨脱水、切块培菌、晾晒、配料腌制、装瓶、发酵等工艺制成。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》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。

本标准的安全性指标按照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。

本标准由云南牟定小虹帽经贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：王虹霖、王虹儒。

风味腐乳

1 范围

本标准规定风味腐乳的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于我厂以大豆为主要原料，经加工磨浆、点浆凝固，压榨脱水、切块培菌、晾晒、配料腌制、装瓶、发酵等工艺制成的风味腐乳。

2 规范性引用文件

本标准中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

根据原料及加工工艺的不同分为：油腐乳、酒腐乳。

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 生产加工用水：应符合 GB 5479 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.6 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.7 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。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	油腐乳	酒腐乳	
色泽	表面呈枣红色，断面呈杏黄色。	表面呈淡黄色，断面呈黄白色。	打开包装将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然阳光下，目测、鼻嗅、口尝
滋味	具有该品特有的香气，滋味鲜美、咸蛋适口、无异味。	具有该品特有的香气，滋味鲜美、咸蛋适口、无异味。	
形状	块状整齐，厚薄均匀、质地细腻。	块状整齐，厚薄均匀、质地细腻。	
杂质	无外来肉眼可见杂质。	无外来肉眼可见杂质。	

安全企业标
323 S-
年

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	
水份, g/100g	≤ 67.00	75.00	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	—	GB 5009.227
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.45		GB/T 5009.52
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0		
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 15		GB 5009.44
水溶性蛋白, 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
	油腐乳	酒腐乳	
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 规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760腐乳类的规定。

4.9 食品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，抽样基数总量不低于 30 kg，抽样数量不低于 8 个独立包装，重量不少于 2 kg，分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目，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、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- 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，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，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及有关规定，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。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品堆放时应离墙、离地堆放堆码高度以提取方便为宜。



备案编制承诺书

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)

2020年4月15日

备案单位主要负责人(签字)

2020年4月15日

