

Q/MRS

云南牟定润丰源食品有限责任公司企业标准

Q/MRS 0001 S—2023

风味腐乳

2023 - 10 - 19 发布

2023 - 10 - 22 实施

云南牟定润丰源食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的风味腐乳是以黄豆为主要原料，经加工磨浆、点浆凝固、压榨脱水、切块培菌、晾晒、配以食用盐、白酒、辣椒，添加或不添加食用植物油、花椒等辅料腌制、装瓶发酵而成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准作为企业组织生产、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。

本标准由云南牟定润丰源食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐晓斌。

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。

本标准适用以黄豆为主要原料，经加工磨浆、点浆凝固、压榨脱水、切块培菌、晾晒、配以食用盐、白酒、辣椒，添加或不添加食用植物油、花椒等辅料腌制、装瓶发酵而成的风味腐乳。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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，仅所注日期对应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

根据配料不同分为：素腐乳、油腐乳、香辣腐乳、果冻型香辣腐乳。

- 3.1 素腐乳（酒腐乳）：以黄豆为主要原料，经加工磨浆、点浆凝固、压榨脱水、切块培菌、晾晒、配以食用盐、辣椒，添加或不添加辅料（如生姜片、小米辣）装瓶，加入白酒、水发酵而成。
- 3.2 油腐乳：以黄豆为主要原料，经加工磨浆、点浆凝固、压榨脱水、切块培菌、晾晒、配以食用盐、辣椒等辅料装瓶，加入食用植物油（如鸡枞油、香菇油等）发酵而成。
- 3.3 香辣腐乳：以黄豆为主要原料，经加工磨浆、点浆凝固、压榨脱水、切块培菌、晾晒、配以食用盐、辣椒等辅料装瓶发酵而成。
- 3.4 果冻型香辣腐乳：以黄豆为主要原料，经加工磨浆、点浆凝固、压榨脱水、切块培菌、晾晒、配以食用盐、油辣椒等辅料装果冻盒发酵而成。

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 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.8 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.10 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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
	素腐乳（酒腐乳）	油腐乳	香辣腐乳、果冻型香辣腐乳	
色泽	产品表面呈辣椒等香辛料特有的色泽，断面呈杏黄色或酱红色	产品浸泡在植物油中，表面油润，表面呈辣椒等香辛料特有的色泽，断面呈杏黄色或酱红色	产品表面呈辣椒等香辛料特有的色泽，断面呈杏黄色或酱红色	取适量样品置于洁净的白盘中，在自然光线下目测、鼻闻、口尝
滋味	咸淡适中，具有腐乳固有的气味、无异味	咸淡适中，具有腐乳固有的气味、无异味	咸淡适中，具有腐乳固有的气味、无异味	
形状	呈块状、大小基本均匀、质地细腻、软硬适中			
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	
	油腐乳	素腐乳	香辣腐乳、果冻型香辣腐乳		
过氧化值(以脂肪计),g/100g	≤	0.25	--	GB 5009.227	
水分,g/100g	≤	65	75	65	GB 5009.3
氨基酸态氮(以氮计),g/100g	≥	0.35		GB/T 5009.52	
总酸(以乳酸计),g/100g	≤	2.0			
食盐(以氯化钠计),g/100g	≤	18		GB 5009.44	
水溶性蛋白质, g/100	≥	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	≤ 0.24	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 微生物限量应符合 GB 2712 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、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，抽样基数总量不得少于50kg，抽样数量不得少于8个独立包装，样品总数不少于2 kg，分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经厂家质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，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：

- 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时。
- c) 出厂检验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机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格品，其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，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 及 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。

案章

日

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

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、阴凉，有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，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》。

四、本单位于 2023 年 10 月 12 日至 2023 年 10 月 18 日在企业标准信息公共服务平台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。