

ICS 67.060

备案号:

DB52

贵州省地方标准

DB52/ 525—2007

腐乳

2007-08-10 发布

2007-9-30 实施

贵州省质量技术监督局 发布

前 言

本标准第 4 章、第 5 章及第九章中 9.1 为强制性条款，其余为推荐性条款。

本标准由贵州省产品质量检验检测院提出并归口。

本标准由贵州省质量技术监督局批准。

本标准由贵州省产品质量检验检测院负责起草；贵州省标准化协会、贵阳南明老干妈风味食品有限公司、贵州老干爹食品有限公司、贵阳味纯园食品股份有限公司参与起草

本标准主要起草人：罗薇、寻思颖、田志强、杨黎、杨国先、周筑平、孟望霓、韩志平、张建、肖洋、李春宇。

腐 乳

1 范围

本标准规定了腐乳的术语和定义、原辅料要求、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于贵州省内腐乳的生产、销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1354 大米
- GB 2712 发酵性豆制品卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.23 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验
- GB/T 5009.52 发酵性豆制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 13662 黄酒
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- SB/T 10170 腐乳
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

腐乳

以大豆为原料,添加或不添加辅料,经加工磨浆、制坯、培菌、发酵而成的一种调味、佐餐食品。

3.2

红腐乳

在腐乳后期发酵的汤料中,添加了红曲及黄酒酿制而成。产品被红曲中红曲色素染成红色。

3.3

白腐乳

在腐乳后期发酵的汤料中，不添加任何着色剂，仅添加白酒、黄酒或酒酿酿制而成。产品呈发酵过程中自然形成的乳白色、淡黄色。

3.4

青腐乳

在腐乳后期发酵过程中，以低度食盐水作汤料酿制而成的腐乳。产品有轻微的氨化作用，带臭味，呈豆青色。

3.5

酱腐乳

腐乳白坯不经过前期发酵，而是在后期发酵过程中，利用酱曲中的各种酶分解白坯中的蛋白质及碳水化合物酿制而成的腐乳。产品大都呈酱褐色或棕褐色。

3.6

风味腐乳

在腐乳成品中，或后发酵期添加各种风味的调味料复制而成的一类腐乳。

4 原辅料要求

4.1 大豆

应符合GB 1352的要求。

4.2 水

应符合GB 5749的要求。

4.3 大米

应符合GB 1354的要求。

4.4 白酒

应符合GB 2757的要求。

4.5 黄酒

应符合GB 13662的要求。

4.6 白砂糖

应符合GB 317的要求。

4.7 食盐

应符合GB 5461的要求。

4.8 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

4.9 其他调味料

其他调味料符合有关规定。

5 技术要求

5.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求				
	红腐乳	白腐乳	青腐乳	酱腐乳	风味腐乳
色泽	表面呈鲜红色或枣红色，断面呈淡黄色或杏黄色	呈乳白色或淡黄色，表里色泽基本一致	呈豆青色，表里色泽基本一致	呈酱褐色或棕褐色，表里色泽基本一致	表面呈添加料的正常颜色，里面呈腐乳原有的颜色
滋味气味	滋味鲜美，咸淡适口，具有红腐乳特有的香气，无异味	滋味鲜美，咸淡适口，具有白腐乳特有的香气，无异味	滋味鲜美，咸淡适口，具有青腐乳特有的臭味	滋味鲜美，咸淡适口，具有酱腐乳特有的香气，无异味	滋味鲜美，咸淡适口，具有添加物特有的香气和风味，无异味
组织形态	质地细腻，块形基本整齐，厚薄均匀，允许有卤（油）汤存在				
杂质	无外来肉眼可见杂质				

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标				
	红腐乳	白腐乳	青腐乳	酱腐乳	风味腐乳
水分/(g/100g) ≤	72.00		75.00	67.00	75.00
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100g) ≥	0.45		0.60	0.50	0.40
总酸（以乳酸计）/(g/100g) ≤	1.20			2.00	
水溶性蛋白质/(g/100g) ≥	4.00		5.00	3.00	
食盐（以氯化钠计）/(g/100g) ≥	6.00				

5.3 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤1.0
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤5
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)*	≤5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)*	≤0.25
大肠菌群/(MPN/100g)	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
“*”为含油脂产品必检项。	

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

5.4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

6 试验方法

6.1 感观指标

采用感观品评法。

6.2 理化指标

6.2.1 样品制备

将漏斗置于三角瓶上，用不锈钢筷子或汤匙将腐乳从瓶中直接取出，放于漏斗上静置30min，除去卤汤，取150g左右不含卤汤的腐乳样品，放入洁净干燥的研钵中研成糊状，混合均匀后，供理化指标检测用。

6.2.2 水分、氨基酸态氮、总酸、水溶性蛋白质、食盐

按SB/T 10170规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 样品制备

取独立包装的全部内容物(含卤汤)，放入洁净干燥的研钵，经捣（磨）后使其固液充分混合均匀，供卫生指标检测用。

6.3.2 总砷、铅、黄曲霉毒素B₁

按GB/T 5009.52规定的方法测定。

6.3.3 酸价、过氧化值

按GB/T 5009.56规定的方法测定。

6.3.4 大肠菌群、致病菌

按 GB/T 4789.23 规定的方法测定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

8.2 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验内容包括净含量、感官指标、水分、氨基酸态氮、总酸、水溶性蛋白质、食盐、大肠菌群。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

8.3 型式检验

型式检验项目包括本标准第4章的全部要求。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定时；
- b) 停产6个月以上后恢复生产时；
- c) 正式生产后，如工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 交收检验不合格时；
- e) 国家质量技术监督机构提出进行型式检验的要求时。

8.4 组批规则

以同一班次、同一生产线生产的同品种且包装完好的产品为一批。

8.5 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取8个独立最小包装，供检验和留样。

8.6 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可在该批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。复检结果仍有一项不合格者即判为不合格品。

微生物指标不合格不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

9.1.2 散装产品的盛装物上均应附有标识，且应标明：产品名称、制造者名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。

9.1.3 使用转基因大豆为生产原料的，应按有关法律法规及标准规定进行标注。

9.2 包装

9.2.1 产品包装物应密封、牢固。所用包装材料必须符合国家相关标准要求，不得使用非食品用包装材料。

9.2.2 散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器，不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。

9.3 运输

9.3.1 应使用符合卫生要求、具有防雨、防尘设施的交通工具运输产品，运输工具应定期清洗、消毒、保持清洁卫生。

9.3.2 散装产品在运输过程中应使用专用或密闭式的交通工具运输产品，注意防尘、防蝇、避免日晒、雨淋，防止二次污染。

9.3.3 产品不得与有毒、有害、有污染物品混装、混运。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风良好的室内，严禁与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存。

9.4.2 产品应按品种、批次分类存放，并应有防鼠、防尘设施。离地面、墙面间的距离应大于 20 cm。

9.5 保质期

产品可根据不同季节、产品的不同类别及工艺，在产品包装或其他标识上作出具体的规定。