



412199S-2017



焦作市美利生科技食品厂企业标准

Q/JMK 0002S-2017

腐乳汁

2017-09-15 发布

2017-09-15 实施

焦作市美利生科技食品厂 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由焦作市美利生科技食品厂提出并起草

本标准主要起草人：古新军、孙爱京、闫小红。

H N

Q B

腐乳汁

1 范围

本标准规定了腐乳汁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以大豆为主要原料，经加工磨浆、煮浆、氯化钙点浆、制坯、培菌、食用盐、食用酒精、白砂糖、三氯蔗糖、谷氨酸钠、红曲米、发酵、粉碎、包装而成的腐乳汁。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大豆应符合 GB1352 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）大豆应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 食用酒精大豆应符合 GB10343 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.8 氯化钙应符合 GB1886.45 的规定。
- 2.1.9 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	鲜红色或枣红色	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
滋味、气味	滋味鲜美，咸淡适口，具有腐乳特有气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.2	SB/T10170

水溶性蛋白质, g/100g	≥	1.0	SB/T10170
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤	1.30	SB/T10170
食盐 (以氯化钠计), g/100g	≤	10	SB/T10170
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
三氯蔗糖, g/kg	≤	1.0	GB 22255
*铅指标严于食品安全国家标准。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用标准应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

腐乳汁是以大豆为主要原料，经加工磨浆、煮浆、氯化钙点浆、制坯、培菌、食用盐、食用酒精、白砂糖、三氯蔗糖、谷氨酸钠、红曲米、发酵、粉碎、包装而成的腐乳汁。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

焦作市美利生科技食品厂

2017年08月18日

H N

Q B