



团 体 标 准

T/ZZB 1182—2025

代替 T/ZZB 1182—2019



2025-06-12 发布

2025-07-12 实施

浙江省质量协会 发布

全国团体标准信息平台

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 技术要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标志、标签、包装、运输和贮存	5
9 质量承诺	5



前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替T/ZZB 1182—2019《绍兴腐乳》，与T/ZZB 1182—2019《绍兴腐乳》相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了工艺分类（见2019版的第4章）；
- 更改了原辅料要求（见4.2，2019版的5.2）；
- 删除了坛、瓶分类要求（见2019版的5.3.1和表2）；
- 更改了感官要求、理化指标（见5.1、5.2，2019版的6.1、6.2）；
- 增加了酱腐乳的要求（见表1、表2和9.2）；
- 更改了感官试验方法（见6.1.1，2019版的7.1.1）；
- 更改了食品添加剂试验方法（见6.4，2019版的7.4）；
- 更改了保质期规定（见9.2，2019版的10.2）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省质量协会提出并归口。

本文件主要起草单位：绍兴咸亨股份有限公司。

本文件参与起草单位：浙江省食品工业协会、湖州老恒和食品有限公司、浙江松盛园食品有限公司、绍兴市食品行业协会、绍兴市食品安全工作联合会、浙江公正检验中心有限公司、绍兴市标准化研究院、浙江工业职业技术学院、绍兴市标准化协会。

本文件主要起草人：谢小本、潘虹、潘一彪、李永强、季国苗、车亨通、关天庆、王如樛、郑云峰、吴韵云、曹聪、朱伟志、戴宝灿、郭培培、胡普信、李博斌、朱海英、孙一栋、高焯民、富利祥。

本文件评审专家组：史婉君。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2019年首次发布为T/ZZB 1182—2019；
- 本次为第一次修订。

绍兴腐乳

1 范围

本标准规定了腐乳的基本要求、技术要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和质量承诺。

本标准适用于绍兴市地域范围内生产的以大豆为主要原料，经磨浆、煮浆、制坯、培菌、腌制等工艺，加入以黄酒为主要原料的汤料，再经后期发酵而制成的，添加或不添加其他调味辅料和食品添加剂的调味、佐餐用发酵豆制品。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1352—2023 大豆
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.23 食品安全国家标准 食品微生物学检验 豆制品采样和检样处理
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 13662—2018 黄酒
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- SB/T 10170 腐乳
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令 第31号（2020） 《食品召回管理办法》
- 国家市场监督管理总局令 第70号（2023） 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家市场监督管理总局令 第100号（2025） 《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

SB/T 10170界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 设计研发

企业应具备新产品开发、研究及工艺调整的专业研发团队和能力。

4.2 原辅材料

4.2.1 大豆应符合 GB 1352—2023 中 2 级及以上一般大豆质量指标的规定。

4.2.2 黄酒应达到 GB/T 13662—2018 中传统型黄酒优级的规定。

4.2.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.2.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.2.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.6 其他食品原辅料应符合相应的食品标准及有关规定。

4.3 设备

应具有全自动切块摆坯、自动接种、控温发酵设备和全自动灌装包装线。

4.4 检测能力

应具备原料大豆中蛋白质、水分，及成品中感官、水分、氨基酸态氮、水溶性蛋白质、食盐、总酸、大肠菌群等指标的检测能力。

5 技术要求

5.1 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		
	红腐乳	白腐乳	酱腐乳
色泽	表面呈鲜红色或枣红色，断面呈杏黄色或酱红色。	呈乳黄色或黄褐色，表里色泽基本一致。	呈酱褐色或棕褐色，表里色泽基本一致。
滋、气味	滋味鲜美，咸甜适口，口感软糯，醇香浓郁，具有绍兴红腐乳特有的滋味和气味、无异味。	滋味鲜美，咸鲜适口，口感软糯，醇香浓郁，具有绍兴白腐乳特有的滋味和气味、无异味。	滋味鲜美，咸淡适口，口感软糯，具有绍兴酱腐乳特有的滋味和气味、无异味。
组织形态	块型整齐，质地细腻。		
杂质	无正常视力可见外来杂质。		

5.2 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			
	红腐乳	白腐乳	酱腐乳	
水分, %	≤	69.0	72.0	67.0
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥	0.42	0.35	0.50
水溶性蛋白质, g/100g	≥	3.80		5.00
食盐(以氯化钠计), g/100g	≤	14.0		
总酸(以乳酸计), g/100g	≤	1.30		2.50
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	3.0		5.0

5.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.23 执行。

5.6 净含量

按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 取样品放入清洁的白色搪瓷盘上, 置自然光下观察其色泽及组织形态, 检查其有无外来杂质。

6.1.2 取 30g 试样于 50ml 烧杯中, 闻其气味, 品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 SB/T 10170 的规定进行。

6.2.2 氨基酸态氮

按 SB/T 10170 的规定进行。

T/ZZB 1182—2025

6.2.3 水溶性蛋白质

按SB/T 10170的规定进行。

6.2.4 总酸

按SB/T 10170的规定进行。

6.2.5 食盐

按SB/T 10170的规定进行。

6.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22的规定进行。

6.3 污染物限量

按 GB 2762 的规定进行。

6.4 食品添加剂

按相应标准的规定进行。

6.5 微生物限量

6.5.1 致病菌

按GB 29921的规定进行。

6.5.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法检验。

6.6 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂应经工厂检验部门逐批检验合格，检验合格后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、氨基酸态氮、水溶性蛋白质、总酸、食盐、净含量、大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 长期停产，恢复生产时；
- c) 国家质量监督部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括本文件第5章中的全部项目。

7.3 组批

同一条件、同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

从每批产品的不同部位随机抽取20瓶或3坛。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本文件，则判定为合格。

7.5.2 检验项目（除微生物指标外）中如有指标不符合本文件，应加倍抽样复检，复检后如仍有指标不符合本文件，则判定为不合格。微生物指标不合格不应复检，直接判为不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718和《食品标识监督管理办法》的规定，营养标签应符合GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料及容器应整洁，符合食品安全国家标准及相关规定的要求。

8.2.2 包装箱应符合GB/T 6543的要求，封装捆扎牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁，不应与有毒有害物品混运。

8.3.2 运输及装卸时，应注意防震，轻拿轻放，不应重压。

8.3.3 运输过程中不应曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

成品应有专库存放，严禁露天堆放，库内应保持清洁、干燥、通风良好，不应和有毒有害物质，易挥发或有异味物品同贮混放。

9 质量承诺

9.1 应建立质量可追溯体系，制定客户（或消费者）回访制度并根据国家《食品召回管理办法》的规定建立问题产品召回制度并严格按照规定进行。

9.2 未开封的产品在正常贮存的条件下，承诺红腐乳保质期不低于18个月，白腐乳保质期不低于12个月，酱腐乳保质期不低于12个月。