

# 团 体 标 准

T/MDFR 2—2022

## 牟定腐乳 加工技术规程

2022-10-14 发布

2022-11-13 实施

牟定县腐乳协会 发布

## 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》给出的规则起草。

本文件由牟定县腐乳协会提出并归口。

本文件起草单位：牟定县腐乳协会、牟定县市场监督管理局、牟定县农业农村局、牟定县食品药品检验所、中企智赢科技（北京）有限公司、云南羊泉生物科技股份有限公司、云南牟定石羊天和食品有限公司、周家芬食品加工厂、云南牟定彝乡妹生物科技股份有限公司、云南牟定水润园食品有限公司。

本文件主要起草人：王知荣、滕绍彬、袁昊、习琨、曹磊、董绍友、杜德海、王俊林、李莹、李汉超、张洪源、李心仪、徐德明、李岗。

本文件为首次发布。

# 牟定腐乳 加工技术规程

## 1 范围

本文件确立了牟定腐乳生产加工的术语和定义、要求、工艺流程及要求。  
本文件适用于牟定腐乳的生产加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1352 大豆  
GB/T 1536 菜籽油  
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB/T 5461 食用盐  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
LY/T 1652 花椒质量等级  
SB/T 10302 调味品名词术语 腐乳  
DB53/T 713 地理标志产品 牟定腐乳

## 3 术语和定义

SB/T 10302、DB53/T 713界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 要求

### 4.1 场地

应在DB53/T 713规定的保护范围内，符合GB 14881的规定。

### 4.2 原辅料

#### 4.2.1 大豆

应符合GB 1352的规定的非转基因大豆。

#### 4.2.2 食用盐

应符合GB 5461的规定。

#### 4.2.3 白酒

应符合GB 2757的规定。

#### 4.2.4 菜籽油

应符合GB/T 1536的规定。

#### 4.2.7 辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

#### 4.2.6 花椒

应符合LY/T 1652的规定。

#### 4.2.5 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

#### 4.2.8 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.3 食品添加剂

应符合GB 2760及相应产品标准的规定。

### 5 工艺流程及要求

#### 5.1 工艺流程

牟定腐乳生产加工工艺流程符合图1的规定。

精选原料→浸泡→磨浆→煮浆→点浆→制坯→发酵→凉晒→清洗→拌料→腌制→二次发酵→包装→入库

图1 牟定腐乳加工工艺流程图

#### 5.2 主要工艺要点

##### 5.2.1 精选原料

选用优质大豆为原料，剔除杂质、霉变粒等。

##### 5.2.2 浸泡

常温浸泡8 h~12 h，浸泡至大豆无硬心。

##### 5.2.3 磨浆

使用磨浆机进行磨浆分离，磨出豆渣应细腻，无整粒黄豆。

##### 5.2.4 煮浆

快速升温煮浆，保持浆液温度98 °C~102 °C。

##### 5.2.5 点浆

采用酸浆水点浆，点浆时温度控制在50 °C~60 °C。

##### 5.2.6 制坯

压榨成型，压榨时间10 h~16 h。

#### 5.2.7 发酵

将豆腐坯块均匀平放在清洁容器内，各块互不粘连，送入培菌室，按季节不同进行常温发酵，至坯块表面从生出直立菌丝。

#### 5.2.8 晾晒

将发酵好的豆腐坯块置于阳光下自然晾晒至水分含量30%~40%。

#### 5.2.9 清洗

用盐水洗去坯块表面附着的孢子、菌丝和部分酶系。

#### 5.2.10 拌料

将清洗好的坯块配以食盐、辣椒粉、香辛料等辅料后拌匀。

#### 5.2.11 腌制

a) 油腐乳：将拌匀好的坯块装入腌制坛（瓶）中加入菜籽油后密封，常温自然发酵约90 d。

b) 素腐乳：将拌匀好的坯块装入腌制坛（瓶）中加入少许白酒及盐水后密封，常温自然发酵约90 d。

#### 5.2.12 包装

腌制好的腐乳，剔除漏气、胀盖产品，按规格包装标识。

#### 5.2.13 入库

对腐乳产品进行检验，检验合格产品入库待售。

---