ICS 67.160

CCS X66

T/SDTWSP

团 体 标 准

T/SDTWSP0006-2022

玉堂红方腐乳

Yutang Red Bean Curd

(公示稿)

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

山东省调味食品协会 发布

目 次

目次	I
前言	II
1 范围	1
2 规范引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
5 检验方法	2
6 检验规则	3
7 标志、包装、贮存、运输	3

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。

本文件由山东玉堂酱园有限责任公司提出。

本文件由山东省调味食品协会归口。

本文件起草单位：山东玉堂酱园有限责任公司、山东省调味食品协会、聊城天香酿造有限公司、山东乐家客食品有限公司、山东和众康源生物科技有限公司。

本文件主要起草人：何景春、杨圣泉、田书义、王丽娟、米加峰、王加新、周长春。

本文件为首次发布。

玉堂红方腐乳

1 范围

本文件规定了玉堂红方腐乳的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存与运输。

本文件适用于玉堂红方腐乳的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件的内容通过文中的规范性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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- SB/T10170 腐乳
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

红方腐乳：以大豆为主要原料，经清洗、浸泡、磨浆、煮浆、点浆、制坯、培养毛霉、腌制、添加卤汁，发酵而成的发酵性豆制品。

4 技术要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 大豆 应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.1 小麦粉 应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 食用盐 应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 生产用水 应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 食品添加剂

应选用 GB2760 中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂的产品标准的规定。

- 4.2 感官指标 符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	表面枣红色至酱褐色，断面杏黄色至红褐色
气 味	酱香、酯香、酒香协调
滋 味	滋味鲜美，咸甜适口，具有玉堂红方腐乳特有滋味，无异味
体 态	块形整齐，均匀，质地细腻

- 4.3 理化指标 符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	72.0
总酸 (以乳酸计) / (g/100g) ≤	1.5
水溶性蛋白质 (g/100g) ≥	3.2
氨基酸态氮 (以氮计) / (g/100g) ≥	0.42

4.4 真菌毒素限量及污染物限量指标

应符合 GB 2712 的规定。

4.5 微生物指标

应符合 GB 2712 的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求 应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标 按 GB 2712 的规定执行。

5.2 理化指标 按 SB/T10170 的规定执行。

5.3 真菌毒素限量及污染物限量指标 按 GB 2712 的规定执行。

5.4 微生物指标 按 GB 2712 的规定执行。

5.5 净含量检验 按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原材料、同一工艺生产同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

随机抽取 6 箱，每箱取样 2 件，其中 6 件用于检验，其余 6 件留样备查。

6.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、总酸、氨基酸态氮、水溶性蛋白质和大肠菌群。

6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前— 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监管机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本文件的规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验或使用保存完好的备检样品对不合格项目进行复检,以复验结果为准。若复验仍不合格,则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、贮存、运输

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定,标签应符合GB7718和GB28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合国家相关标准和规定的要求。

7.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观,便于装卸、仓储和运输。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中,离地、离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4 运输

7.4.1 产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.4.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。