

团 体 标 准

T/CZBXBZ 012—2024
代替 T/CZBXBZ 012—2023

潮州腐乳饼

2024-01-01 发布

2024-01-01 实施

潮州市标准化协会 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》的规定起草。

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。

本文件由广东扬航食品有限公司和潮州市食品检验检测中心共同提出。

本文件由潮州市标准化协会归口。

本文件起草单位：广东扬航食品有限公司、潮州市食品检验检测中心、潮州市标准化协会、潮州市湘桥区鹏发饼食厂、潮州市潮安区德妙食品厂。

本文件主要起草人：姚柔娇、杨敏、吴国典、陈树贤、刘俊亮、蔡洁、卢小婉、陈俊聪、黄少芝、蔡孟权、石立嘉、刘晓桐、曾荣。

本文件代替 T / CZBXBZ 012—2023。

本文件的历次版本发布情况：2023年10月13日首次发布为 T / CZBXBZ 012—2023。2024年1月1日第一次修订。

潮州腐乳饼

1 范围

本文件规定了潮州腐乳饼的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则和标签、标识、包装、运输、贮存、销售的要求。

本文件适用于以小麦粉、腐乳（汁）、白砂糖、麦芽糖浆、猪肥膘、大蒜（蒜头）、糕粉（熟制糯米粉）、白酒、白醋、芝麻、花生、熟制猪油或植物油等中的一种或几种为主要原料，经分拣、腌制、拌料、成型、烘烤、冷却、包装等工序而制成的潮州传统饼食腐乳饼。

2 规范性引用文件

下列文件中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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GH/T 1194 大蒜

国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 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文件。

3.1

潮州腐乳饼

以小麦粉、腐乳（汁）、白砂糖、麦芽糖浆、猪肥膘、大蒜（蒜头）、糕粉（熟制糯米粉）、白酒、白醋、芝麻、花生仁、熟制猪油或植物油等中的一种或几种为主要原料，经分拣、腌制、拌料、成型、烘烤、冷却、包装等工序而制成的中式糕点。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 猪肥膘应符合 GB 9959.1 的规定。

4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

4.1.6 腐乳（汁）应符合 GB 2712 的规定。

4.1.7 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

4.1.8 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。

4.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。

4.1.10 白醋应符合 GB 2719 的规定。

4.1.11 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

4.1.12 食品添加剂及其它辅料应符合相关食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈金黄色或棕红色，无焦黑或略带焦黑	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味及气味	甜中带咸，具有腐乳风味，细腻润香，松脆可口，无异味	
组织形态	呈小块状，大小基本一致，外表基本完整，表面图案清晰	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

4.3 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
水分 (g/100g)	≤ 20	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量

预包装食品应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。散装即食食品应符合 GB 31607 的规定。

4.5.2 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					
^b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品。					

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

预包装食品净含量应符合国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号的要求；检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8957 规定。

6 检验规则

6.1 组批

同品种、同一批投料生产、同一规格的产品为一检验批次。

6.2 抽样方法和抽样量

从生产线或成品库内随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目（现制现售的除外）包括感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产六个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

6.4.2 型式检验项目包含本文件 4.2~4.7 规定的项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品合格。

6.5.2 检验结果中有一项（或一项以上）不符合本文件要求时，判该批产品不合格。

6.5.3 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，不得复检。其他项目检验结果不符合本文件要求时，采用备样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标签、包装、运输、贮存、销售

7.1 标签、标识

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。散装销售产品的标识应符合 GB 31621 中 6.8 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 与食品直接接触的包装材料和包装容器应符合相关食品安全标准要求。

7.2.2 直接接触食品的包装应完整、封口严密，无破损。

7.2.3 包装应符合 GB 23350 的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，避免产品雨淋、受潮、暴晒变质；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运装卸时应轻拿轻放。

7.4 贮存

应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天存放，不得与有毒、有害物品一起堆放，堆放应离墙、离地不小于10 cm，避免靠近热源。

7.5 销售

应符合 GB 31621 的规定。
