

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX—2024

井冈山豆腐乳

Jinggangshan fermented bean curd

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山豆腐乳

1 范围

本文件规定了豆腐乳的术语和定义、要求、生产加工过程的基本要求、检验规则、标志与标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于吉安市行政区域范围内生产加工的豆腐乳。

本文件不适用于以豆腐乳为原料，经再加工制成的、不具有豆腐乳形态的其他产品。

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 1352 大豆
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
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 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 31640 食品安全国家标准 食用酒精
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5461 食用盐
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB/T 13662 黄酒
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
GB/T 317 白砂糖
GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
NY/T 1040 绿色食品 食用盐
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 285 绿色食品 豆类
NY/T 422 绿色食品 食用糖
NY/T 432 绿色食品 白酒

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 897 绿色食品 黄酒JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《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

井冈山豆腐乳 jinggangshan fermented bean curd

井冈山豆腐乳是在吉安地区范围内生产的，以大豆为主要原料，经加工磨浆、制胚、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品，包括红腐乳、白腐乳、青腐乳、酱腐乳。

3.2

红腐乳 red fermented bean curd

红方 red sufu

在后期发酵汤料中，配以着色剂红曲酿制而成的腐乳。

3.3

白腐乳 white fermented bean curd

白方 white sufu

在后期发酵过程中，不添加任何着色剂，汤料以黄酒、酒酿、白酒、食用酒精、香料为主酿制而成的腐乳。

3.4

青腐乳 grey fermented bean curd

青方 grey sufu

在后期发酵过程中，以低度盐水为汤料酿制而成的腐乳。具有特有的气味，表面呈青色。

3.5

酱腐乳 paste fermented bean curd

酱方 grey sufu

在后期发酵过程中，以酱曲（大豆酱曲、蚕豆酱曲、面酱曲等）为主要辅料酿制而成的腐乳。

4 基本要求

4.1 原料和辅料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定；绿色食品应符合 NY/T 285 的规定；有机食品应符合 GB/T 19630 的规定。

4.1.2 白酒

应符合 GB 2757 的规定；绿色食品应符合 NY/T 432 的规定；有机食品应符合 GB/T 19630 的规定。

4.1.3 黄酒

应符合 GB/T 13662 的规定；绿色食品应符合 NY/T 897 的规定；有机食品应符合 GB/T 19630 的规定。

4.1.4 食用酒精

应符合 GB 31640 的规定；有机食品应符合 GB/T 19630 的规定。

4.1.5 食用盐

应符合 GB 5461 的规定；绿色食品应符合 NY/T 1040 的规定；有机食品应符合 GB/T 19630 的规定。

4.1.6 白砂糖

应符合 GB 317 的规定；绿色食品应符合 NY/T 422 的规定；有机食品应符合 GB/T 19630 的规定。

4.1.7 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 食品添加剂

应符合相应食品添加剂的产品标准。

4.2 生产加工要求

应遵守GB 14881 的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求				检验方法
	红腐乳	白腐乳	青腐乳	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	呈豆青色，表里色泽基本一致	呈酱褐色或棕褐色，表里色泽基本一致	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	滋味鲜美，咸淡适口，具有红腐乳特有气味，无异味	滋味鲜美，咸淡适口，具有白腐乳特有香味，无异味	滋味鲜美，咸淡适口，具有青腐乳特有之气味，无异味	滋味鲜美，咸淡适口，具有酱腐乳特有子香味，无异味	
组织形态	呈块状，块形整齐，质地均匀				
杂质	无外来可见杂质				

4.4 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目		要求				检验方法
		红腐乳	白腐乳	青腐乳	酱腐乳	
水分，%	≤	72.0	75.0	75.0	67.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以N计）， g/100g	≥	0.42	0.35	0.60	0.50	GB 5009.235
水溶性蛋白质， g/100g	≥	3.20	3.20	4.50	5.00	GB 5009.5 ¹
总酸（以乳酸计）， g/100g	≤	1.30	1.30	1.30	2.50	GB/T 12456
食盐（以氯化钠计）， g/100g	≥	6.5				GB 5009.42
注： ¹ 按第一法测定，蛋白质换算系数为5.71。						

4.5 安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；致病菌应符合GB 29921 的规定；其他微生物应符合表3的要求。

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或cfu/ml）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
注： ² 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760 规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070 执行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品抽样独立包装应不少于6瓶（不含净含量抽样），检验一式两份，供检验和复验备用。

5.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

5.4 出厂检验

每批产品需进行出厂检验合格后，方可出厂。出厂检验项目包括感官指标、水分、氨基酸态氮、水溶性蛋白质、总酸、食盐、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准4.3~4.7规定的检验项目，正常生产时，每半年进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，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) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

5.6 判定规则

检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，检验项目如有不合格（微生物项目除外），可在原批次产品中双倍抽样复验，按复验结果判定；如有微生物项目检测不合格，则直接判定为不合格。

6 标志与标签

6.1 标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 包装

包装材料应符合 GB/T 8946、GB 4806.7、GB 9683 的规定，包装应牢固、防潮、整洁。绿色食品应符合 NY/T 658 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求，销售包装应符合 GB 23350 的规定。

8 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味。产品不应与有毒、有害、有异味的物品混运，应防雨、防晒。绿色食品应符合NY/T 1056 的要求，有机产品应符合GB/T 19630 的要求。运输中应轻装、轻卸，不应重压。

9 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。产品应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通和物品搬运。绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

附 录 B（规范性）

附 录 C 井冈山豆腐乳生产区域范围图

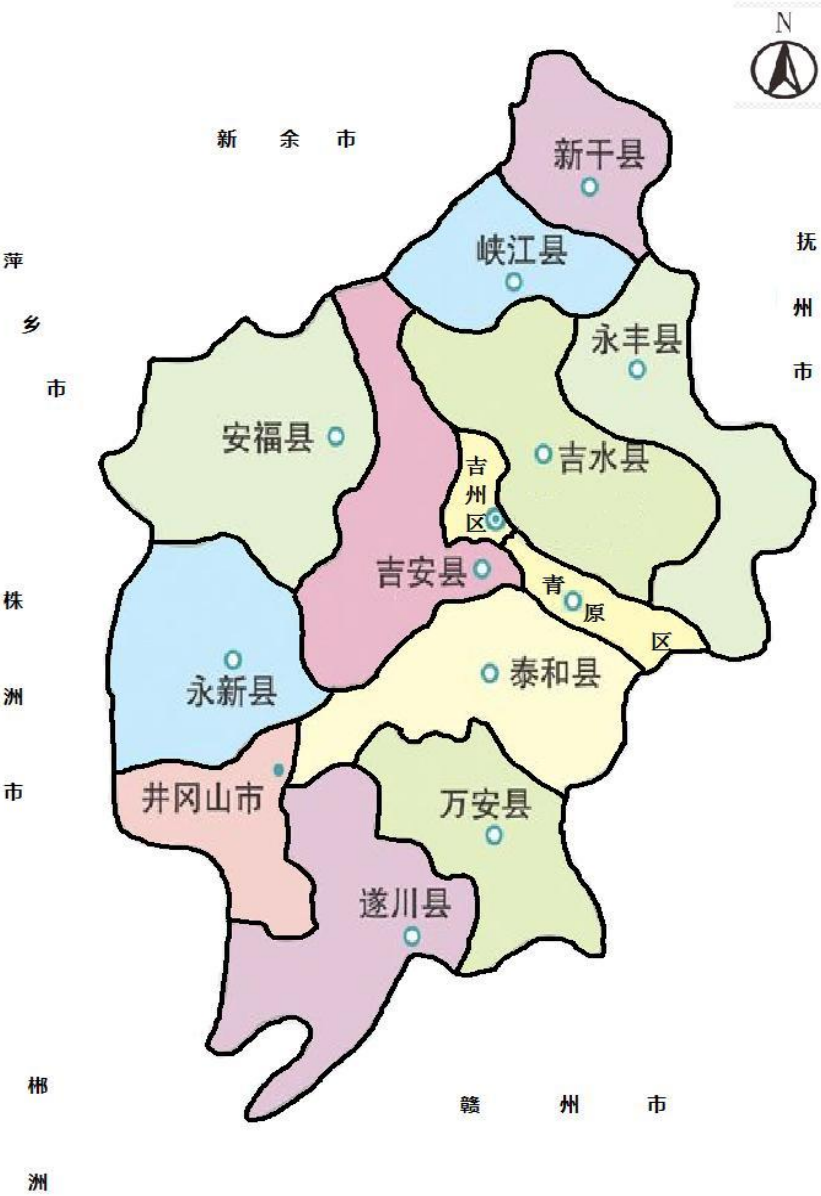


图 A.1 井冈山豆腐乳生产区域范围图