

# T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

## 江门优品 腐乳

点击此处添加标准名称的英文译名

(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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江门市标准化协会 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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、广东省江门市质量技术监督标准与编码所

本文件主要起草人：



# 江门优品 腐乳

## 1 范围

本文件规定了江门优品腐乳的技术要求、检验规则、标签标识、标志、包装、运输、贮存，描述了检验方法。

本文件适用于江门市行政区域内生产加工的腐乳产品。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
GB 1352 大豆  
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品  
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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
SB/T 10170 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

SB/T 10170-2007界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 大豆

应符合GB 1352的规定。

#### 4.1.2 食用盐

应符合GB 5461的规定。

#### 4.1.3 饮用水

应符合GB 5749的要求。

#### 4.1.4 其他原辅料

质量应符合相应的标准和有关规定。

### 4.2 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		
	白腐乳	红腐乳	青腐乳
色泽	呈乳黄色或黄褐色，表里色泽基本一致	表面呈鲜红色或枣红色，断面呈杏黄色或酱红色	呈豆青色，表里色泽基本一致
滋味、气味	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，具有红腐乳特有气味，无异味	滋味鲜美，咸淡适口，具有青腐乳特有气味，无异味
组织形态	块形整齐，质地细腻		
杂 质	无外来可见杂质		

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项 目	要 求		
	白腐乳	红腐乳	青腐乳
水分/(%)	≤75.0	≤72.0	≤75.0
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g)	≥0.35	≥0.42	≥0.60
水溶性蛋白质/(g/100 g)	≥3.20		≥4.50
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	≤1.30		
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	≥6.5		

#### 4.4 安全要求

##### 4.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

##### 4.4.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

##### 4.4.3 微生物限量

应符合GB 2712的规定。

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.6 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

按SB/T 10170的规定进行。

##### 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。

### 6.2.3 食盐

按SB/T 10170的规定进行。

### 6.2.4 水溶性蛋白质

按SB/T 10170的规定进行。

### 6.2.5 总酸

按SB/T 10170的规定进行。

## 6.3 安全要求

### 6.3.1 污染物限量

按GB 2762的规定进行。

### 6.3.2 真菌毒素限量

按GB 2761的规定进行。

### 6.3.3 微生物限量

按GB 2712的规定进行。

## 6.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一条件、同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 7.2 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取6瓶(坛)分别做感官要求、理化指标、安全要求检验,留样。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品,方可出厂。

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

#### 7.3.2 型式检验

型式检验的项目包括本文件中规定的全部要求。型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- 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) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

### 7.4 判定规则

7.4.1 安全要求如有一项不符合要求时，判整批产品不合格。

7.4.2 净含量、感官要求及理化指标，如有一项或两项不符合要求时，可以在同批产品中抽取两倍量的样品复检，以复检结果为准；若仍有一项不合格时，则判整批产品不合格。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

标签的标注内容应符合GB 7718和GB 28050的规定。包装标志应符合GB/T 191的要求，并应标示“江门优品”的专属标识。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品安全标准和有关规定。

### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 8.4 贮存

产品应贮存于干燥、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。产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。

参 考 文 献

- [1] 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70号（2023）
-