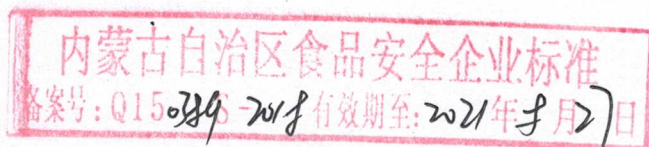


Q/CFRJ

赤峰瑞嘉食品有限公司企业标准



Q/CFRJ 0001S—2018

腐乳汁



2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

赤峰瑞嘉食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由赤峰瑞嘉食品有限公司提出。

本标准由赤峰瑞嘉食品有限公司起草。

本标准由赤峰瑞嘉食品有限公司批准。

本标准主要起草人：王国瑞 许春梅

腐乳汁

1 范围

本标准规定了腐乳汁的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存与保质期。

本标准适用于以腐乳为原料，添加水、黄酒、食盐、白砂糖、食用酒精、食品添加剂为辅料，经精磨加工调配而成的腐乳汁。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.22	食品微生物学检验 调味品检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.121	食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6388	运输包装收发货标志
GB/T 6682	分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
GB/T 13662	黄酒
SB/T 10170	腐乳
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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》（网址：<http://www.apsiq.gov.cn/>）

3 技术要求

3.1 一般要求

腐乳汁的生产应按工艺文件中规定程序并结合本标准的质量要求进行。

3.2 原料和辅料要求

3.2.1 腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。

3.2.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2.3 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

3.2.4 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。

3.2.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.2.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.2.7 食品添加剂：应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂产品标准。

3.3 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
色 泽	呈枣红色，色泽自然。
香 气	具有腐乳汁特有香气
滋 味	滋味鲜美、咸甜适口，无异味。
体 态	稠度适中，质地均匀。

3.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮（以氮计），g/100g ≥	0.20
食盐（以氯化钠计），g/100g ≤	6.0
总固形物，g/100g ≥	25.0
黄曲霉毒素 B ₁ ，ug/kg ≤	5.0
脱氢乙酸<醋酸>（以脱氢乙酸计），g/kg ≤	0.3

3.5 污染物限量

污染物限量中铅(以 Pb 计)含量应 ≤ 0.8 mg/kg, 其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中对调味品的规定。

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

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	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	2	100 CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。
^b仅限于即食类的产品

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

实验室用水应符合 GB/T 6682 中三级水规格, 所用试剂均为分析纯。

5.1 感官要求检验

取试样 1 袋(瓶)打开包装, 倒入白色瓷盘中, 在自然光线下观察其色泽、组织形态, 嗅其气味, 用温开水漱口后, 品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 氨基酸态氮: 按 SB/T 10170 中 6.2 规定的方法检验。

5.2.2 食盐: 按 SB/T 10170 中 6.3 规定的方法检验。

5.2.3 总固形物: 按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.4 黄曲霉毒素 B₁: 按 GB 5009.22 中规定的方法检验。

5.2.5 脱氢乙酸 (醋酸): 按 GB 5009.121 中规定的方法检验。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 中规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群、致病菌

按 GB/T 4789.22 中规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的产品为一批。

6.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样, 每批产品随机抽取 12 个包装, 样品分为 2 份, 1 份用于检验, 1 份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前, 应经本公司质量检验人员按照本标准逐批进行检验, 检验合格并符合检验合格证后方可出厂。出厂检验的项目为: 感官要求、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 产品在正常生产时每年不少于 2 次型式检验, 出现下列情况之一时亦应及时进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 主要原料、配方、设备、工艺发生较大变化时;
- c) 停产 6 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有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.5 判定规则

产品经检验, 所检项目均符合本标准规定, 判该批产品为合格品; 检验结果中如有一项以上 (含一

项)不符合本标准规定,可重新自同批次产品中随机抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有一项不合格项,则判该批产品为不合格品;微生物指标经检验有一项不符合本标准规定,即判该批产品为不合格品,微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 产品外包装箱应标明产品名称、制造者的名称和地址,还需标出单位包装的净含量和总数量,运输、包装、贮存图示标志和收发货标志应分别符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定

7.2.2 产品应封装严密,不得有破损现象。包装箱应牢固,胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中;严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

7.5 保质期

在符合本标准规定的运输和贮存条件下,未经启封的产品保质期为 18 个月(以生产日期为准)。