



412287S-2021



郑州虹轩食品有限公司企业标准

Q/ZHX 0001S-2021

腐乳汁（半固态复合调味料）

2021-09-27 发布

2021-09-27 实施

郑州虹轩食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州虹轩食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州虹轩食品有限公司。

本标准主要起草人：王雪丽。

H N
Q B

腐乳汁（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了腐乳汁（半固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐乳为原料，添加食用酒精、水、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、红曲米、山梨酸钾、黄原胶中的几种，经配料、胶体研磨、搅拌、加热杀菌、冷却、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食腐乳汁（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.3食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.6白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.8山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	半固态	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.2	GB 5009.235
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 适用于使用该食品添加剂的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腐乳为原料，添加食用酒精、水、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、红曲米、山梨酸钾、黄原胶中的几种，经配料、胶体研磨、搅拌、加热杀菌、冷却、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食腐乳汁（半固态复合调味料）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州虹轩食品有限公司