



411945S-2026



新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司企业标准

Q/XRJ 0003S-2026

# 豆腐乳

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司 发布

## 前 言

本标准由新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：聂中娥、高健、陈璐、李世福、雷艳茹、李阿莉、张看看、时银玲、姚娜、王力剑、何宝、王志清、翁迪、王晨阳、王强、崔冬冬。

H N

Q B

# 豆腐乳

## 1 范围

本标准规定了豆腐乳的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐为主要原料，经清洗、切块、沥水、自然发酵、再加入食用盐、味精腌制后喷洒白酒，熬制或不熬制、拌料（辣椒碎、花椒粉、香辛料粉、味精、鸡精、辣椒油、芝麻油、植物油中的一种或几种）或不拌料、包装、封口加工而成的即食豆腐乳。

根据配料及工艺不同可分为不同口味的豆腐乳。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 豆腐应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白酒应符合 GB 2757、GB/T 48009 的规定。
- 2.1.5 辣椒碎、花椒粉、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.8 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.10 植物油应符合 GB 2716 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	滋味鲜美，咸淡适口，具有豆腐乳特有的气味，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
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.35	GB 5009.235
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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、水分、氨基酸态氮、食用盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以豆腐为主要原料，经清洗、切块、沥水、自然发酵、再加入食用盐、味精腌制后喷洒白酒，熬制或不熬制、拌料（辣椒碎、花椒粉、香辛料粉、味精、鸡精、辣椒油、芝麻油、植物油中的一种或几种）或不拌料、包装、封口加工而成的即食豆腐乳。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 2712《食品安全国家标准 豆制品》的要求制订本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司

H N

Q B