

DB3206

南 通 市 地 方 标 准

DB3206/T XXXXX—XXXX

地理标志产品 通州腐乳

Product of geographical indication Tongzhou fermented bean curd

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

南通市市场监督管理局 发布

前 言

本文件根据国家质量监督检验检疫总局颁布的2005第78号令《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

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。

本文件由江苏新中酿造有限责任公司提出，由南通市通州区市场监督管理局归口。

本文件起草单位：江苏新中酿造有限责任公司、南通市质量技术和标准化中心。

本文件主要起草人：秦强、张志坚、凌树辉、管昊亮。

地理标志产品 通州腐乳

1 范围

本文件规定了通州腐乳的术语和定义、保护范围、产品分类、要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大豆、水为主要原料，大米、食用盐、绵白糖、红曲米、芝麻油、小麦粉、味精等为主要辅料，经磨豆、制坯、培菌及微生物多菌发酵而酿成的具有独特风味的通州腐乳。

本文件适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的通州腐乳。

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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB 1352 大豆
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.23 食品卫生微生物学的检验 冷食菜、豆制品检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.52 发酵性豆制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准
 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/T 8233 芝麻油
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 20882 果葡糖浆
 GB 25584 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化镁
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
 SB/T 10170 腐乳
 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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

除SB/T 10170界定的术语和定义适用于本文件外，下列术语和定义适用于本文件。

3.1

通州腐乳 tongzhou fermented bean curd

原产于江苏省南通市通州区石港镇老镇区护城河区域内，以大豆为主要原料，米酒为主要汤料，经磨浆、制坯、培菌等20多道传统生产工序，采用原汤原料、原瓶工艺，以存在于当地区域环境和原辅料中的各类霉系、酵母、酶系共同参与发酵，经过一定发酵周期加工制作而成的以“香味浓郁、质地细腻、口感酥糯、乳汁清醇”为特色的各式腐乳。

3.2

红方麻油腐乳 red fermented bean curd with Sesame oil

以SB/T 10170界定的红腐乳（红方）为基础，在其汤料中添加适量芝麻油制作而成的腐乳。

3.3

菜包腐乳 wrap vegetable leaves in white fermented bean curd

以本标准界定的糟方腐乳制作工艺为基础，用盐渍菜叶逐块包裹腐乳坯块后加汤料酿制而成的具有独特香味的腐乳。

3.4

臭腐乳 grey fermented bean curd

以SB/T 10170界定的青腐乳（青方）为基础，以适量香辛料、食盐、酒等配料调制汤料，在其发酵贮藏过程中，富有形态转化，表面由淡黄色逐渐转至灰黑色，并具有特殊风味的腐乳。

3.5

其它风味腐乳 flavour fermented bean curd

以SB/T 10170界定的白腐乳（白方）、红腐乳（红方）为基础，在酿制过程中添加各种类别的食品为辅料，使其呈现不同风味特色的腐乳。

4 保护范围

通州腐乳地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即江苏省南通市通州区石港镇范围内：北纬32.3°、东经120.9°，保护区域见附录A。

5 产品分类

按产品种类可分为：

红腐乳（红方）：红方麻油腐乳。

白腐乳（白方）：糟方腐乳、菜包腐乳、辣方腐乳。

青腐乳（青方）：臭腐乳。

其它风味腐乳。

6 要求

6.1 主要原辅材料

6.1.1 大豆

应符合GB 1352、GB 2715的规定。

6.1.2 大米

应符合GB/T 1354的规定。

6.1.3 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

6.1.4 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

6.1.5 绵白糖

应符合GB/T 1445的规定。

6.1.6 谷氨酸钠（味精）

应符合GB/T 8967的规定。

6.1.7 芝麻油

应符合GB/T 8233中成品油的规定。

6.1.8 红曲米

应符合GB 1886.19的规定。

6.1.9 水

应符合 GB 5749的规定。

6.1.10 氯化镁

应符合 GB 25584 的规定。

6.1.11 食用酒精

应符合 GB 31640 的规定。

6.1.12 果葡糖浆

应符合 GB/T 20882 的规定。

6.1.13 花椒

应符合 GB/T 15691-2008 中 5.1 的规定。

6.2 感官指标及试验方法

感官指标及试验方法应符合表1的规定。

表 1 腐乳感官指标及试验方法

项 目	指 标 要 求						试验方法
	红腐乳	白腐乳			青腐乳	其它风味腐乳	
	红方麻油腐乳	糟方腐乳	菜包腐乳	辣方腐乳	臭腐乳		
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、深褐色，表里色泽基本一致			表面呈淡黄色或灰黑色，表里色泽基本一致	具有红、白及其它腐乳应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
香 气	具有红方麻油腐乳特有之香气	具有糟方腐乳特有之香气	具有蔬菜清香和白腐乳特有之香气	具有辣味腐乳特有之香气	具有青腐乳特有之气味	具有红、白及其它腐乳特有之香气	
滋 味	香味浓郁、质地细腻、口感酥糯、乳汁清醇，无异味						
形 态	块型整齐、厚薄基本均匀、质地细腻、无外来可见杂质						

6.3 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表2的规定。

表 2 理化指标及试验方法

项目	指 标 要 求						试验方法	
	红腐乳	白腐乳			青腐乳	其它风味腐乳		
	红方麻油腐乳	糟方腐乳	菜包腐乳	辣方腐乳	臭腐乳			
水分（%） ≤	72.0	75.0				72.0~75.0	SB/T 10170	
氨基酸态氮（以氮计） g/100g ≥	0.42	0.35				0.60	0.35~0.42	SB/T 10170
水溶性蛋白质 g/100g ≥	3.20				4.50	3.20	SB/T 10170	
总酸（以乳酸计） g/100g ≤	1.30						SB/T 10170	
食盐（以氯化钠计） g/100g ≥	5.0						SB/T 10170	

6.4 微生物限量及试验方法

微生物限量及试验方法应符合表3的规定。

表 3 微生物限量及试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				试验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	100	1000	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

6.5 污染物和真菌毒素限量

6.5.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

6.5.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

6.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6.7 净含量及试验方法

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量检测按JJF 1070中规定的方法进行。

7 生产加工过程的卫生要求

7.1 原粮验收

为减少原粮中农药、重金属、真菌毒素等指标在终产品中的残留，应严格查验供货方相关资证，必要时可对原粮做委托检验。

7.2 煮浆

为防止微生物污染，应严格控制煮浆的温度和时间。

7.3 前发酵

为防止毛霉生长时受杂菌感染，应定期对车间环境进行消杀。

7.4 腌制

为防止微生物污染，应严格控制腌制用盐量和腌制时间。

7.5 其它卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

8.2 出厂检验

8.2.1 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，检验合格后方可出厂。

8.2.2 产品出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、氨基酸态氮、水溶性蛋白质、食盐、大肠菌群。

8.3 型式检验

型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原料来源、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 新产品试制鉴定时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时；
- e) 本批次出厂检验结果与以往批次有较大差异时需增加型式检验。

8.4 组批与抽样

8.4.1 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。

8.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 5 个最小销售包装，不小于 500g（净含量允差检验样本除外）。

8.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 6 个最小销售包装，不少于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

8.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定，判该批产品或该次型式检验合格。若有一项或多项指标不符合本标准规定，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检。如复检项目全部符合本标准要求，则判该批产品或该次型式检验合格；如复检仍有检验项目不符合本标准要求，则判该批产品或该次型式检验不合格。微生物指标不合格不得复检，判该批产品或该次型式检验不合格。

9 包装、标志、运输、贮存、保质期

9.1 包装

产品包装材料应符合食品安全要求，严密，无泄漏。

9.2 标志

产品的销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。运输包装标志应注明：产品名称、配料表、净含量、生产日期或批号、产品标准代号、保质期、产地、贮存条件、厂名、厂址、注册商标、条码标识、SC编号及符合GB/T 191规定的有关包装储运图示标志要求。

9.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒有害、有异味的物品混运，运输过程中应避免暴晒、受潮、受压。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有毒有害、有异味物品一起混存。

9.5 保质期

产品在符合本标准规定的贮、运条件下，自生产之日起，红腐乳、白腐乳及其它风味腐乳保质期为18个月，青腐乳在常温下保质期为3个月，冷藏条件下保质期为6个月。

附 录 A

(资料性)

地理标志产品——通州腐乳保护范围

“ 通 州 乳 腐 ” 地 理 位 置 界 定 书

江苏新中酿造有限责任公司系我市生产传统
地方特色产品——糟方(红方)乳腐的专业生产厂
家,该厂利用传统工艺生产的糟方(红方)乳腐,
曾多次荣获国际、国内金奖。

通州糟方(红方)乳腐的生产地理位置界定为
通州市石港镇范围内,其地理坐标为东经 120.9
度,北纬 32.3 度。



(附江苏省通州市行政地图及江苏新中酿造有限责任公司平面图)



