

ICS 67.160  
X 66  
备案号:20846—2007

**SB**

# 中华人民共和国国内贸易行业标准

**SB/T 10170—2007**  
代替 SB/T 10170—1993

---

**腐 乳**

**Fermented bean curd**

2007-05-30 发布

2007-11-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	2
5 生产加工过程的卫生要求 .....	3
6 试验方法 .....	3
7 检验规则 .....	6
8 标志、包装、运输、贮存 .....	7

## 前 言

本标准代替 SB/T 10170—1993《腐乳》。

本标准与 SB/T 10170—1993 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》对标准文本格式进行修改；
- 对原标准的结构进行了修改，增加了净含量负偏差、生产加工过程的卫生要求；
- 增加了腐乳产品的术语和定义；
- 取消了原标准的理化指标中“小包装”的区分；
- 降低了“食盐”下限；
- 去掉了“水溶性无盐固形物”指标；
- 理化指标中增加了水溶性蛋白质、总酸指标。

本标准由中国调味品协会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：北京市食品酿造研究所、王致和食品集团有限公司、上海鼎丰酿造食品有限公司、成都市调味品研究所。

本标准主要起草人：王家槐、吴鸣、车有荣、鲁绯、高丽华、张延华、王丽英、王瑞芝、万成龙、何英、李幼筠。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10170—1993。

# 腐 乳

## 1 范围

本标准规定了腐乳的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于第3章所指的腐乳。

本标准不适用于以腐乳为原料,经再加工制成的、不具有腐乳形态的其他产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB 1352 大豆

GB 2712 发酵性豆制品卫生标准

GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.23 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验

GB/T 5009.5—2003 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 5461 食用盐

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718 预包装食品 食品标签通则

GB 10343 食用酒精

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品企业通用卫生规范

JJF1070 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》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**腐乳** fermented bean curd

以大豆为主要原料,经加工磨浆、制坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

#### 3.1.1

**红腐乳** red fermented bean curd

红方 red sufu

在后期发酵的汤料中,配以着色剂红曲酿制而成的腐乳。

#### 3.1.2

**白腐乳** white fermented bean curd

白方 white sufu

在后期发酵过程中,不添加任何着色剂,汤料以黄酒、酒酿、白酒、食用酒精、香料为主酿制而成的腐