

DB51

四川省（区域性）地方标准

DB511323/T 019—2014

代替 DB511323/T 019-2009

地理标志保护产品 河舒豆腐加工技术规范

product of geographical indication Heshu Tofu processing technical specification

2014 - 07 - 28 发布

2014 - 08 - 06 实施

四川省南充市蓬安质量技术监督局

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 地理标志产品的保护范围	1
4 术语和定义	2
5 技术要求	2
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 包装、标签、运输和贮存	6
附录 A（规范性附录） 河舒豆腐地理标志产品保护范围	7
附录 B（规范性附录） 河舒豆腐加工工艺	8

前 言

本标准是对DB511323/T 019-2009《河舒豆腐》的修订，本标准自实施之日起，代替DB511323/T019-2009。

本标准与DB511323/T 019-2009的主要技术差异如下：

——增加了地理标志产品的保护范围。

——修订了感官指标和部分理化指标。

本标准根据国家质量监督检验检疫行政主管部门颁布的《地理标志产品保护规定》及GB/T17924《地理标志产品标准通用要求》制定。理化指标参考了GB/T22106《非发酵豆制品》的规定，卫生指标等同采用了GB2711《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》的规定。

本标准的附录A、附录B为规范性附录。

本标准由四川省南充市蓬安质量技术监督局提出。

本标准起草单位：蓬安县质量技术协会。

本标准主要起草人：吴桂全、庞军、任国银

本标准代替历次版本发布情况：

——DB511323/T 019-2009。

地理标志保护产品 河舒豆腐加工技术规范

1 范围

本标准规定了河舒豆腐定义分类、技术要求、试验方法、检验规则、包装、标签、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门颁布的《地理标志产品保护规定》批准保护的河舒豆腐。

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/T191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 2711 非发酵性豆制品及面筋卫生标准

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 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 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 22106 非发酵豆制品

GB 29921 食品中致病菌限量

CCGF 106.1-2010 产品质量监督抽查实施规范

QB 2604 食用氯化镁

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【2005】第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第123号 《食品标识管理规定》

3 地理标志产品的保护范围

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》批准保护的範圍即四川省蓬安县相如镇、河舒镇、锦屏镇。见附录A。

4 术语和定义

本标准采用以下定义和分类。

4.1 定义

4.1.1

河舒豆腐

在地理标志保护范围内，以优质大豆和地下水为主要原料，经一定工艺制成的豆制品。

4.2 分类

本标准按生产工艺不同，将河舒豆腐分为鲜豆腐、豆腐干两种。

4.2.1

鲜豆腐

经浸泡、磨浆、煮浆、点浆、蹲脑、压制等工艺制作而成的豆制品。按水分含量的高低分为嫩豆腐和老豆腐。

4.2.2

豆腐干

经浸泡、磨浆、煮浆、点浆、蹲脑、浇制、压榨、切块、卤（熏）制等工艺制作而成的豆制品，按成型后的加工方式分为卤制豆干和熏制豆干。

5 技术要求

5.1 原料

5.1.1 大豆

选用保护区范围内生产的，收获期一年内的大豆，应符合GB1352的要求。

5.1.2 生产用水

保护区范围内的地下水，水质应符合GB5749的要求。

5.2 辅料

5.2.1 食用盐

应符合GB 5761的要求。

5.2.2 盐卤

应符合QB 2604的要求。

5.3 食品添加剂

5.3.1 质量应符合相应的标准和有关规定。

5.3.2 使用的品种和用量应符合 GB2760 的规定。

5.4 质量要求

5.4.1 鲜豆腐

5.4.1.1 感官要求

应具有该类产品的特有的颜色、香气、味道，无异味，并应符合表1的要求。

表1 感官指标

项目	要求
色泽	乳白色或淡黄色，有光泽
香气	味道清香，无不良气味
滋味	温柔滋润，爽口无渣，鲜美厚长，无酸味及异味
形态	呈固定形态，柔软有劲，块形完整。
质地	细嫩，无裂纹

5.4.1.2 理化指标

应符合表2个规定。

表2

类 型	水分 (g/100g) ≤	蛋白质/(g/100g) ≥
嫩豆腐	90.0	4.2
老豆腐	85.0	5.9

5.4.1.3 卫生指标

5.4.1.3.1 铅应符合 GB 2762 的规定。

5.4.1.3.2 总砷应符合 GB 2711 的规定。

5.4.1.3.3 微生物指标应符合 GB 2711 和 GB 29921 的规定。

5.4.2 豆腐干

5.4.2.1 感官要求

应具有该类产品的特有的颜色、香气、味道，无异味，并应符合表3的要求。

表3

类 型	色泽	形态	质地	滋 味
卤制豆干	深褐色，有光泽；胎质乳白	符合产品特有的形状形态	符合产品特有的质地	卤味浓郁，绵软醇厚
熏制豆干	金黄色或褐色	块形方正完整，无焦糊	有韧性，表皮与内芯不分离	熏香味，硬中带韧

5.4.2.2 理化指标

应符合表4个规定。

表4

类 型	水分/ (g/100g) ≤	蛋白质/(g/100g) ≥	食盐/ (g/100g) ≤
卤制豆干	75.0	13	5.0
熏制豆干	70.0	15	

5.4.2.3 卫生指标

5.4.2.3.1 铅应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2.3.2 总砷应符合 GB 2711 的规定。

5.4.2.3.3 微生物指标应符合 GB 2711 和 GB 29921 的规定。

5.4.2.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.4.2.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.5 净含量偏差

单件包装产品的净含量短缺量和平均实际含量应符合国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5.6 生产环境条件

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 在自然光线条件下观察包装密封情况和产品外观，并将内容物倒入洁净的瓷盘中，用肉眼观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 的方法测定，换算系数按 5.71 计。

6.2.3 食盐

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.2.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一生产工艺、同一生产配方的同一种产品为一批。产量小，而原辅料及配方未发生变更时，可将两个或三个班次生产不超过 500kg 产品确定为一批。

7.2 抽样

7.2.1 在企业成品库抽样时，同一批次产品抽样基数应不少于 10kg，从同一批次样品堆的 4 个不同部位随机抽取 4 个或 4 个以上的大包装，分别取出相应的小包装样品。

7.2.2 抽样基数应满足抽样数量要求。抽取样品量至少为 1.5kg，且预包装产品不少于 6 个包装单位。其中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

7.3 检验

检验分为出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

出厂检验项目应符合国家监管部门发布的豆制品生产许可证审查细则中的规定。

7.3.1.1 判定

出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），如复检结果仍不合格，则该批产品判定为不合格。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品投产定型鉴定;
- b) 产品原料来源或生产工艺有较大改变;
- c) 停产一年以上又恢复生产;
- d) 距上次型式检验已满 6 个月;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- f) 国家监督部门提出要求时;

7.3.2.2 型式检验项目

包括本标准规定的感官要求、理化指标、卫生指标、微生物指标。

7.3.2.3 型式检验抽样

不含净含量抽样，随机抽取同一批次样品量不低 900g（定型包装样品量不少于 12 个包装样品）。均匀分为三份，一份作微生物检验，一份作感官和其他指标的测定，一份被查。

7.3.2.4 判定

检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格；如复验仍不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

8 包装、标签、运输和贮存

8.1 包装

定型包装产品包装材料应符合 GB 9681 或 GB 9683 和有关规定的要求。

8.2 标签

8.2.1 定型包装产品标签应符合 GB 7718 规定，包装运输标志应符合 GB/T 191 和国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 123 号《食品标识管理规定》。

8.2.2 如使用转基因大豆为原料，需在标签中明示。

8.3 运输

8.3.1 产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 除干制品及采用高温灭菌的豆制品外，预包装产品宜采用专用冷藏设施运输。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。

8.4.2 除干制品及采用高温灭菌的豆制品外，宜低温贮存，销售环节宜低于 10℃。

8.5 保质期

鲜豆腐一天，豆干3个月。

附录 A
(规范性附录)
河舒豆腐地理标志产品保护范围

河舒豆腐地理标志产品保护范围图见图A.1。



图A.1

附 录 B
(规范性附录)
河舒豆腐加工工艺

B.1 工艺流程

河舒豆腐的加工工艺分为鲜豆腐和豆腐干两部分工艺。

B.1.1 鲜豆腐工艺

选料→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→蹲脑→压制→成品

B.1.2 生产工艺关键控制环节

- B.1.2.1 选料：选择金黄色、鲜艳有光泽、有豆香味的本地优质黄豆。
- B.1.2.2 浸泡：春夏浸泡5-10小时，秋冬浸泡8-12小时。浸泡至大豆有弹性、无硬心、不脱袍。
- B.1.2.3 磨浆：豆、水比例是1：6，并经三次离心处理。
- B.1.2.4 煮浆：温度控制在95~105℃，煮浆10-20分钟，煮浆后需进行二次筛浆处理。
- B.1.2.5 点浆、蹲脑：盐卤点浆，点浆温度为80℃。比例为1%-1.2%。蹲脑5分钟左右。
- B.1.2.6 压制：压制至水分含量≤90%。

B.2 豆腐干工艺

选料→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→蹲脑→浇制→压榨→切块→卤（熏）制→包装→成品。

B.2.1 生产工艺关键控制环节

- B.2.1.1 浇制：自然沥水约1小时。
 - B.2.1.2 压榨：豆腐干应压制到块型整齐均匀、质地密实、有弹性。
 - B.2.1.3 卤（熏）制：采用当地传统配方和方法制作。
 - B.2.1.4 烘干：烘干至水分含量≤75%。
-