

ICS 67.040

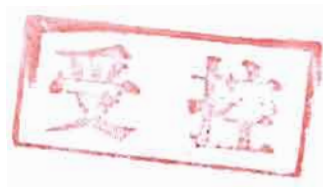
X 70

# DB

## 湖 南 省 地 方 标 准

DB43/ 160.5-2009

部分代替DB43/ 160-2004



### 湘味熟食 豆腐干（皮）熟食

Semi-dried tofu cooked food of Xiang-style cooked food

2009-04-28发布

2009-05-28实施

湖南省质量技术监督局 发布

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语、定义与分类.....	2
4 要求.....	2
5 试验方法.....	4
6 标识、包装、运输与储存.....	5

## 前 言

DB43/160 的本部分的第 3 章、第 (4.3~4.6) 条为强制性的, 其余为推荐性的。

DB43/ 160 由若干部分构成, 其预期结构和代替的标准如下:

——第 1 部分: 总则, 部分代替 DB43/ 160-2004 《湘味熟食》及 2006 年第一号修改单和 DB43/352-2007;

——第 2 部分: 畜禽熟食, 部分代替 DB43/ 160-2004 《湘味熟食》及 2006 年第一号修改单;

——第 3 部分: 动物性水产熟食, 部分代替 DB43/ 160-2004 《湘味熟食》及 2006 年第一号修改单;

——第 4 部分: 禽蛋熟食, 部分代替 DB43/ 160-2004 《湘味熟食》及 2006 年第一号修改单;

——第 5 部分: 豆腐干(皮)熟食, 部分代替 DB43/ 160-2004 《湘味熟食》及 2006 年第一号修改单;

——第 6 部分: 挤压豆粉熟食;

——第 7 部分: 果蔬熟食, 部分代替 DB43/ 160-2004 《湘味熟食》及 2006 年第一号修改单;

——第 8 部分: 挤压面粉熟食, 部分代替 DB43/ 352-2007 《湘味面粉熟食》。

本部分为 DB43/ 160 第 5 部分。

本部分部分代替 DB43/ 160-2004 《湘味熟食》及 2006 年第一号修改单。本部分与 DB43/ 160-2004 相比, 主要变化如下:

——修改了适用范围与规范性引用文件;

——修改了豆干(皮)熟食的名称和增加了臭豆腐的感官指标;

——删去了水分指标;

——增加了发酵类的感官指标、理化指标和微生物指标;

——取消了拌卤类的亚硝酸盐和炸拌类的酸价指标;

——将试验方法单列为一节, 修改了甲醛的检验方法, 增加了甲醛次亚硫酸钠及富马酸二甲酯指标及检验方法;

——删去了检验规则;

——修改了标识、包装、运输和储存及附录 A 的规定。

本部分由湖南省食品标准化技术委员会提出并归口。

本部分起草单位: 湖南省食品质量监督检测所。

本部分主要起草人: 杨代明、周兴旺、廖燕芝、言剑、杨涛。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为:

——DB43/ 160-2002, DB43/ 160-2004 及 2006 年第一号修改单。

## 湘味熟食 豆腐干（皮）熟食

### 1 范围

DB43/160 的本部分规定了湘味豆干（皮）熟食的分类、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和储存。

本部分适用于湘味豆干（皮）熟食的生产、检验、加工、教学和科研。但不适用于干制豆腐干（皮）食品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 DB43/160 的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用本部分，然而，鼓励根据本部分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部分。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 2711 非发酵性豆制品卫生标准
- GB 2712 发酵性豆制品卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 2760-2007 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 冷饮菜、豆制品检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.34-2003 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 10221 感官分析 术语
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12457 食品氯化钠的测定
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料通用技术条件
- GB/T 21126 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定

DB43/ 160.5-2009

GB/T 22106 非发酵性豆制品

SC/T 3025-2006 水产品中甲醛的测定

DB43/ 160.1-2009 湘味熟食 总则

DB43/ 230 盐渍辣椒

DB43/T 267 干辣椒

DB43/T 353 食品中富马酸二甲酯的测定—气相色谱法

DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第 1 部分：湘菜基本术语

DB43/T 421.2 湘菜基本术语、分类与命名 第 2 部分：湘菜分类与命名

### 3 术语、定义与分类

GB/T 22106、DB43/ 160.1、DB/T 421.1 和 DB43/T 421.2 确立的术语、定义和分类适用于 DB43/ 160 的本部分。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 大豆

应符合 GB 1352 要求

##### 4.1.2 白砂糖

应符合 GB 317.1 要求。

##### 4.1.3 味精

应符合 GB/T 8967 要求

##### 4.1.4 食盐

应符合 GB 5461 的要求。

##### 4.1.5 酱油

应符合 GB 2717 要求。

##### 4.1.6 食醋

应符合 GB 2719 要求。

##### 4.1.7 香辛料

应符合 GB/T 15691 要求。

##### 4.1.8 食用植物油

应符合 GB 2716 要求。

##### 4.1.9 干辣椒

应符合 DB43/T 267 的规定。

##### 4.1.10 盐渍辣椒

应符合 DB43/ 230 的规定。

##### 4.1.11 豆腐干、干腐竹

应符合 GB/T 22106 的规定。

#### 4.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项 目	指 标		
	炸拌类	卤拌类	臭豆腐类
色 泽	呈深黄色或黄色,有光泽,色泽相对一致。	呈酱红色或深褐色,淡黄色或黄色,有光泽,色泽相对一致	呈深褐色或青灰色,有光泽,色泽相对一致。
质地与形态	呈各品种固有的形态,条块较周正,质地紧密,有嚼劲。	呈各品种固有的形态,条块较周正,质地紧实,有弹性和韧性,有一定嚼劲。	呈各品种固有的形态,条块较周正,松软有一定嚼劲。
香气与滋味	具有该种类应有的油炸香气和滋味,有回味,咸淡适中,香(酸)辣协调,无哈败等异味。	具有该种类应有的卤制香气和滋味,有回味,咸淡适中,香(酸)辣协调,无哈败等异味。	具有臭豆腐应有的闻起来臭吃起来香的特殊风味,有回味,咸淡适中,香(酸)辣协调,无哈败等异味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

## 4.3 理化要求

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	炸拌类	卤拌类	臭豆腐类
食盐(以NaCl计), %	≤ 6	6	7
总酸(以乳酸计), %	≤ 0.5	1.0	2.0
过氧化值, % (脂肪)	≤ 0.25	/	0.25
蛋白质(以干基计), %	≥ 30		25
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0		
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5		
甲醛, mg/kg	不得添加		
甲醛次亚硫酸钠, mg/kg	不得添加		
富马酸二甲酯, mg/kg	不得添加		
a 指导性指标			
注:硬包装罐头食品的理化指标应符合相应国家标准或行业标准要求或制定企业标准并对带汤汁罐头规定沥出物的含量。			

## 4.4 微生物要求

炸拌类、拌卤类微生物指标应符合 GB 2711 的规定。臭豆腐类微生物指标应符合 GB 2712 的规定。具体见表 3。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	炸拌类、卤拌类	臭豆腐类
细菌总数, cfu/g	≤ 750	/
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40	30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌及金色葡萄球菌)	不得检出	
注:罐头食品应符合商业无菌要求		

## 4.5 加工卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

## 4.6 食品添加剂要求

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应产品的要求。

DB43/ 160.5-2009

4.6.2 炸拌类、卤拌类豆腐干熟食的食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2007（非发酵豆制品的豆干再制品）的要求。

4.6.3 炸拌类、卤拌类豆腐皮熟食的食品添加剂的使用应符合 GB2760-2007（非发酵性豆制品的腐竹类）的要求。

4.6.4 臭豆腐类豆腐干熟食的食品添加剂的使用应符合 GB2760-2007（发酵豆制品）的要求。

## 5 试验方法

### 5.1 检验批次

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一检验批次。

### 5.2 抽样方法

按 DB43/ 160.1-2009 第 5 章的规定执行。

### 5.3 感官检验

在明亮的光线下观察色泽和杂质，口尝检验组织结构和滋味，鼻嗅气味。按 GB/T 10221 规定的术语描述。

### 5.4 理化检验

#### 5.4.1 食盐

按 GB/T 12457 的规定执行

#### 5.4.2 总酸

按 GB/T 12456 的规定执行。

#### 5.4.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5 的规定执行。

#### 5.4.4 过氧化值

取除去可见辅料的产品，用乙醚浸提液加无水  $\text{Na}_2\text{SO}_4$  脱水过滤，在水浴上挥干乙醚的油样。再按 GB/T 5009.37 规定执行。

#### 5.4.5 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

#### 5.4.6 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

#### 5.4.7 富马酸二甲酯

按 DB43/T 353 的规定执行。

#### 5.4.8 甲醛和甲醛次亚硫酸钠（吊白块）

5.4.8.1 甲醛按 SC/T 3025-2006 的规定执行。

5.4.8.2 二氧化硫按 GB 5009.34-2003 第一法测定。

#### 5.4.8.3 计算

当甲醛  $\geq 10\text{mg/kg}$  且二氧化硫与甲醛的比值在 1.5 ~ 3.0 时，可以判定为甲醛次亚硫酸钠（吊白块），按 GB/T 21126 计算。

当甲醛  $> 10\text{mg/kg}$  且二氧化硫与甲醛的比值在 1.5 以下时，可以判定为甲醛。

当甲醛  $\leq 10\text{mg/kg}$  时为本底值。

当甲醛  $\leq 10\text{mg/kg}$  为本底值且二氧化硫残留量  $> 10\text{mg/kg}$  时，判有二氧化硫残留。

### 5.5 微生物检验

按 GB/T 4789.23 的规定执行

## 6 标识、包装、运输与储存

### 6.1 标识

6.1.1 标签应符合 GB 7718 的规定，并标注贮存条件。食品名称可标注为“豆(腐)干熟食”、“豆(腐)皮熟食”、“卤豆腐熟食”等，新创名称应在其后用括号标注“豆(腐)干熟食”或“豆(腐)皮熟食”或“卤豆腐熟食”。应标注 DB43/ 160.1 所规定的类型。应有“胀袋不能食用”等警示语。

6.1.2 获得食品生产许可证的企业应在食品标签上标注 QS 标志和食品生产许可证编号。

6.1.3 外包装应有防日晒、雨淋等图示标志，标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装、运输与储存

按 DB43/ 160.1-2009 的 6.2 条、6.3 条、6.4 条的规定执行。