

ICS 67.060

X 66

DB42

湖北省地方标准

DB42/ 255—2003

豆制品

Bean Products



2003-09-03 发布

2003-09-13 实施

湖北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准的 5.4.2 条、5.5 条、8.1 条为强制性条款。

本标准由武汉市标准化与信息分类编码研究所提出。

本标准由武汉市质量技术监督局标准处归口。

本标准由武汉市标准化与信息分类编码研究所、武汉市山绿豆制品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：黄 勇、李佑文、高 冰、鄢维斌。

本标准由武汉市质量技术监督局标准处负责解释。

豆制品

1 范围

本标准规定了豆制品的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以豆类、鲜面筋为原料，经加工而成的大豆制品、面筋制品和豆类淀粉制品。

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 1355 小麦粉
- GB 1892 食品添加剂 硫酸钙
- GB 2713 淀粉类制品卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2721 食盐卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.23-1994 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验
- GB/T 5009.11-1996 食品中砷的测定方法
- GB/T 5009.12-1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.22-1996 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定方法
- GB/T 5009.37-1996 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7102.1 食用植物油煎炸过程中的卫生标准
- GB 7657 食品添加剂乳 D 葡萄糖酸 δ 内酯
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 8612 豆制食品业用大豆
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- SB/T 10229-1994 豆制品理化检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

白头

含水量较高，无韧性的百叶白边。

3.2

花洞

百页上产生的网形洞孔。

3.3

石膏脚

作凝固剂使用的硫酸钙未溶于水的颗粒。

3.4

生皮

经油炸后,产生厚薄均匀、光亮的油皮。

3.5

僵底

烤夫底部未能形成膨化松蜂窝状的部分。

3.6

不包头

素肠两面三刀头不包实。

3.7

珠子粒

粉丝中的凸形粒。

3.8

定型包装

用符合食品卫生要求的包装材料,将食品与周围空气隔离的包装形式。

4 产品分类

4.1 按原料的不同分为大豆制品、面筋制品、豆类淀粉制品。

4.2 按产品食用方法的不同分为非即食制品、即食制品。

4.3 按产品的加工工艺的不同分为发酵制品、非发酵制品与油炸制品、非油炸制品。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 大豆应符合 GB 8612 的规定。

5.1.2 鲜面筋应有光泽、有小麦固有香气,有较强弹性,无明显白浆,无异物。

5.1.3 豆类淀粉应符合 GB 2713 的规定。

5.1.4 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。

5.2 辅料

5.2.1 水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 硫酸钙(食用石膏粉)应符合 GB 1892 的规定。

5.2.3 D-葡萄糖酸 δ 内酯应符合 GB 7657 的规定。

5.2.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。

5.2.5 食盐应符合 GB 2721 的规定。

5.2.6 食用煎炸油应符合 GB 7102.1 的规定。

5.2.7 臭卤应呈青黑色,具有辛香料和植物料发酵后的混合香气,有鲜味、无酸味、咸淡、浓度适中。不得使用非食用原料配制。

5.3 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

类别	品种	项 目			
		色泽	气味	形态	质地
大豆制品	盒装内酯嫩豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性较好, 刀切后不塌、不裂	细腻、嫩滑、无涩味
	盒装内酯老豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性好, 刀切后不塌、不裂	清爽不粗, 无涩味
	石膏嫩豆腐	乳白色	有豆香, 不酸	揭布后, 不脱皮, 不塌, 切口光亮, 持水性好	清爽不粗, 无石膏脚
	石膏老豆腐	乳白色	有豆香, 不酸	揭布后, 不脱皮, 不塌, 切口光亮, 持水性好	清爽不粗, 较密实, 无石膏脚
	豆腐干	乳白色或淡黄色	有豆香	块形整齐, 厚薄均匀	密实, 有韧性
	五香豆腐干	褐色、有光泽	五香味	条、块形整齐, 厚薄均匀	有韧性
	霉干张筒 (发酵制品)	灰白色	发酵后混合香	圆柱形、长条形或片状, 完整不破碎	有韧性
	臭豆腐干 (发酵制品)	青黑色	有辛香料发酵后混合香	块形整齐, 厚薄均匀, 不碎	软、糯
	油豆腐	金黄色或黄色	有油香和豆香	方形, 三角形或长条形	皮薄软糯, 内呈蜂窝状, 不空心
	豆腐泡	淡黄色	有油香和豆香	三角形, 大小均匀	皮薄软糯, 内呈蜂窝状, 不空心
	素鸡	乳白色或淡黄色	稍带碱味	圆柱形	无裂缝, 不烂心
	百页	淡黄色	有豆香	方形薄张花洞厚薄均匀或丝状, 无白边、白头、	有韧性, 稍有拉力
	千张	乳白色	有豆香	厚薄均匀, 完整不破碎	组织密实, 稍有韧性
	豆腐衣	金黄色	有油香	薄膜状	稍有韧性
腐竹	浅黄色	有豆香	支条均匀, 有空心	有韧性	
面筋制品	粟子面筋	灰白色	有麦香, 无酸味	栗子状	有韧性
	素肠	灰白色	有麦香, 无酸味	猪肠状, 不包头	有韧性
	烤火	米黄色	有麦香, 无酸味	蜂窝状	松软, 偶底高度≤5cm
	油面筋	金黄色	有油香, 无异味	呈球状	内呈丝网状
	臭面筋(发酵制品)	青褐色	发酵后混合香	切口整齐、光滑、无杂质	有韧性
	香化面筋(发酵制品)	红褐色	发酵后混合香	切口整齐、光滑、无杂质	有韧性
	酱面筋(发酵制品)	酱褐色	发酵后混合香	切口整齐、光滑、无杂质	有韧性
风味面筋	色泽均匀一致	有麦香, 无酸味	切口整齐、光滑、无杂质	有韧性	
豆类淀粉制品	粉皮	乳白色, 半透明有光泽	无酸味	方或圆形, 揭开完整不碎	稍有韧性
	麻腐	乳白色, 半透明有光泽	无酸味	块形完整	有弹性
	水粉丝	乳白色, 半透明有光泽	无酸味	长线形, 无珠子粒	有韧性

5.4 理化指标

5.4.1 一般理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

类别	品 种	项 目		
		蛋白质, g/100g \geq	水分, g/100g \leq	淀粉, g/100g \geq
大豆 制 品	盒装内酯嫩豆腐	4.5	90	—
	盒装内酯老豆腐	5.9	88	
	石膏嫩豆腐	3.8	90	
	石膏老豆腐	5.9	88	
	豆腐干	13	75	
	五香豆腐干	15	70	
	霉干张筋(油炸制品)	13	75	
	臭豆腐干	7	85	
	油豆腐(油炸制品)	17	58	
	豆腐泡(油炸制品)	7.5	80	
	素鸡	12	72	
	百页	30	45	
	干张	17	62	
	豆腐衣	48	20	
	腐竹	40	10	
面 筋 制 品	栗子面筋	18	72	—
	素肠	20	67	
	烤夫	20	70	
	油面筋(油炸制品)	27	5	
	臭面筋(油炸制品)	17	70	
	香化面筋(油炸制品)	17	70	
	酱面筋(油炸制品)	18	65	
	风味面筋(油炸制品)	18	50	
豆类 淀粉 制 品	粉皮	—	86	10
	麻腐		92	6
	水粉丝		82	12

5.4.2 卫生理化指标应符合表3的规定。

表3 卫生理化指标

类别	项 目	指 标
油炸制品	过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25
	酸价(以脂肪计), ≤	5
发酵制品	黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg ≤	5
豆制品	砷(以As计), mg/kg ≤	0.5
	铅(以Pb计), mg/kg ≤	1.0
	食品添加剂	按GB 2760规定

5.5 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定要求。

表4 微生物指标

类别	项 目	指 标			
		散 装		定型包装	
		出 厂	销 售		
非 发 酵 制 品	非 即 食	菌落总数, cfu/g ≤	50 000	100 000	30 000
		大肠菌群, MPN/100g ≤	70	150	70
		致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出		
	即 食	菌落总数, cfu/g ≤	—	—	750
		大肠菌群, MPN/100g ≤	—	—	40
		致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出		
发 酵 制 品	非 即 食	大肠菌群, MPN/100g ≤	30		
		致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出		
		菌落总数, cfu/g ≤			750
		大肠菌群, MPN/100g ≤	—	—	30
		致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	—	—	不得检出

6 试验方法

6.1 感官检查

随机抽样,按感官要求对样品的色、香、味、形进行检验。

6.2 理化检验

- 6.2.1 蛋白质的检验按 SB/T 10229 的规定进行。
- 6.2.2 水分的检验按 SB/T 10229 的规定进行。
- 6.2.3 淀粉的检验按 SB/T 10229 的规定进行。
- 6.2.4 黄曲霉毒素 B₁ 的检验按 GB/T 5009.22 的规定进行。
- 6.2.5 过氧化值、酸价的检验按 GB/T 5009.37 的规定进行。
- 6.2.6 砷的检验按 GB/T 5009.11 的规定进行。
- 6.2.7 铅的检验按 GB/T 5009.12 的规定进行。
- 6.2.8 食品添加剂的检验按其标明的食品添加剂的相应检验标准的规定进行。
- 6.2.9 微生物检验的检验按 GB 4789.23 的规定进行。

7 检验规则

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，须经生产厂质量检验部门检验，不合格的产品不准出厂。

7.1.2 产品的感官指标为出厂检验的必检项目。

7.1.3 产品的蛋白质、水分、淀粉指标检验每旬不得少于 1 次；菌落总数、大肠菌群、过氧化值、酸价指标检验每月不少于 1 次。

7.2 型式检验

型式检验的项目为本标准的全部技术要求。有下列情况之一时应进行型式检验：

- 1) 新产品投产鉴定时；
- 2) 主要配方或工艺发生变化可能影响产品质量时；
- 3) 正常生产时，每半年一次；
- 4) 国家产品质量监督部门提出检验要求时。

7.3 组批与抽样

7.3.1 以同一配方、同一班次生产的产品为一批。

7.3.2 抽样随机进行，抽样数量应能满足检验的需要。

7.3.3 用于微生物检验的样品应按无菌手续采样并立即送检。

7.4 判定规则

产品检验中如发现变质、污染，则该批产品为不合格品；理化指标中任何一项不合格，可另行抽样对不合格项目进行复检，复检仍不合格，则判定为不合格品；微生物指标不合格，则判为不合格品，不得复检。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

应符合 GB 7718 规定并标注食用方法及蛋白质的含量。即食产品应在包装标签上醒目标明“即食”字样。

8.2 包装

8.2.1 产品的内包装塑料袋（盒）的材料应符合 GB 9683 规定。

8.2.2 塑料包装容器：相应符合 GB 9687、GB 9688、GB 9689 规定，做到清洁卫生。

8.2.3 纸质包装材料应符合 GB 11680 规定。

8.2.4 产品包装的封口应平整、严密无泄漏。

8.2.5 产品外包装要具有规定载量的支撑力。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁，产品不得与非食品和有腥味、异味或不洁食品混运。

8.3.2 产品应轻装、轻卸，防止压坏破碎，防止日晒雨淋，并有防尘措施。

8.4 贮存

8.4.1 贮存环境必须清洁卫生，无污染，废弃物存放地和厕所应当距离产品贮存仓库 10m 以上。

8.4.2 产品应放置在符合贮存要求温度的、离墙 15cm 的冷风库或通风避光的仓库内，并配有货架或垫仓板。