

ICS 67.060
X 60
备案号:33701—2011

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10630—2011

豆制品现场加工经营技术规范

Technical specifications for field processing bean products

2011-08-10 发布

2011-12-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国食品工业协会豆制品专业委员会、上海市豆制品行业协会、国家大豆产业技术研发中心加工研究室、南京市食品工业协会豆制品专业委员会。

本标准主要起草人：吴月芳、张建秋、于寒松、曹景滇。

豆制品现场加工经营技术规范

1 范围

本标准规定了豆制品现场加工管理的术语和定义、环境条件、原辅料的采购与贮存、加工过程、成品的存放和销售、人员卫生与健康要求等。

本标准适用于国内的各种豆制品的现场加工及销售门店。

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 1352 大豆

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
流通领域食品安全管理办法 商务部 2007 年第 1 号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豆制品 bean product

以大豆或其他杂豆为主要原料经加工制成的食品。

3.2

现场加工 field processing

在市场等流通场所的加工间内,由操作者对原料进行加工成可直接食用的豆制品和需要进一步加工的半成品后直接销售。

3.3

市场 market

从事食品交易活动的批发市场、菜市场、零售市场(包括集贸市场、超市、百货店、仓储式会员店、便利店、食杂专卖店等)。

3.4

加工间 processing place

在门店内,由专业工作人员进行现场加工豆制品的作业空间。

3.5

陈列设备 display facilities

门店内用于豆制品销售的陈列器具、货架、冷藏柜和冷冻柜等。

4 环境条件

4.1 加工间

4.1.1 豆制品现场加工间要进行工作区域划分,并要单独设立原料存放区域。添加剂存放须有专柜并

要有专人管理。

4.1.2 加工间内要有上下水,下水通畅。

4.1.3 现场加工区域应配有专门清洗区,从业人员使用的洗手池和器具清洗消毒池应分别配置使用。

4.1.4 豆制品现场加工间地面铺设物应防滑、防压、承重、耐磨、平整、耐腐蚀、易清洗。应保持地面、墙面、天花板整洁,要保证足够的通风,地面无积水,下水道口清洁无堵塞,并定期进行消毒除臭处理。

4.1.5 加工间墙壁要用瓷砖或其他防腐材料装修墙裙,高度不低于1.5 m。

4.1.6 豆渣等废弃物应及时进行清理,存放设施应为密闭式或带盖。

4.1.7 当天结束后应对加工间进行彻底的清洗,并保留相关记录。

4.1.8 加工间应具备更衣设施的基本条件。

4.1.9 加工间应配有防蝇、防虫、防鼠设施。

4.2 设备设施

4.2.1 以大豆为原料加工豆浆应具备原料处理设备、磨浆及分离设备、煮浆设备、包装设备等。

4.2.2 以大豆为原料加工豆腐应具备原料处理设备、磨浆及分离设备、煮浆设备、点浆设备、成型设备等。

4.2.3 以大豆为原料加工豆腐干(片/丝)应具备原料处理设备、磨浆及分离设备、煮浆设备、点浆设备、泼片浇注设备、压榨设备等。

4.2.4 其他豆制品加工应配备相应的设备。

4.2.5 用于加工的辅助设备、设施、盛放器具、包装等材料应符合国家相关法规的规定,对人体无毒、无害。

4.3 销售区

4.3.1 销售区域场地无积水和污渍,定期彻底清洗,并保留相关记录。

4.3.2 销售场所应采取有效措施,防止豆制品受到灰尘和各种外来物的污染。使用灭蝇灯的,应悬挂于距地面2 m左右高度,且与豆制品加工操作位置保持一定距离。

4.3.3 销售设备应保持清洁,按照商品的保鲜温度要求陈列销售,商品的码放不得挡住出风口。

5 原辅料的采购与贮存

5.1 采购

5.1.1 豆制品加工的原料大豆应符合GB 1352的规定。

5.1.2 豆制品加工中所使用的食品添加剂应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

5.1.3 豆制品加工所需其他原辅料及包装材料应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

5.1.4 豆制品加工所需的全部原料、辅料、添加剂以及包装材料的供应商应具备国家认可的相关资质,做好进货台账,建立索证制度,做到可追溯。

5.1.5 采购人员应如实记录采购原辅料的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货商名称及联系方式、进货日期等内容,或者保留载有上述信息的进货票据。记录票据的保存期限不得少于2年。实行统一配送的,可由总部统一进行记录。

5.2 贮存

5.2.1 原料的贮存应做到隔墙离地存放,有回风空间。

5.2.2 各种原辅材料应按品种分类分批次贮存,每批原辅材料均有明显标志。

5.2.3 先进先出,定期检查原辅材料的质量和卫生情况,及时剔出过期或不符合质量和食品安全标准

的原辅材料。

5.2.4 清洗剂、消毒剂等化学物质应单独存放,专人保管,防止误用。

6 加工过程

6.1 基本流程

6.1.1 豆浆:大豆→清洗→浸泡→制浆(研磨、分离、加热、过滤)→豆浆。

6.1.2 豆腐:大豆→清洗→浸泡→制浆(研磨、分离、加热、过滤)→点浆→凝固成型→豆腐。

6.1.3 豆腐干(豆腐片):大豆→清洗→浸泡→制浆(研磨、分离、加热、过滤)→点浆→凝固→破脑浇制→压榨成型→切块(切丝)→豆腐干(片/丝)。

6.1.4 膨化豆制品:豆粉→挤压膨化→膨化豆制品。

6.1.5 豆腐泡/油炸豆腐:豆腐白坯→油炸→豆腐泡/油炸豆腐。

6.1.6 即食豆制品:半成品【豆腐干(片/丝)、油炸豆腐、膨化豆制品等】→卤制调味→即食豆制品。

6.2 加工过程中容易出现的质量安全问题

6.2.1 豆浆加热温度不够,造成豆浆成品中脲酶定性呈阳性。

6.2.2 杂菌的污染,造成半成品和成品的腐败变质。

6.2.3 食品添加剂的超量和超范围使用。

6.3 操作控制关键环节及要求

6.3.1 选料和清洗

原料大豆在浸泡前须经充分水洗,以除去附着的微生物和泥沙。大豆浸泡后须再彻底清洗。

6.3.2 煮浆温度和时间

煮浆时必须保持豆浆煮沸(温度 98 ℃ 以上)达 3 min~5 min,使大豆蛋白质变性,同时灭酶及杀灭非耐热细菌。

6.3.3 凝固成型

成型槽的材料应以不透水及不吸水为原则,所用的包布、压榨工具应及时清洗,保持清洁。

6.3.4 添加剂的使用

生产过程中食品添加剂的使用必须严格按 GB 2760 的规定,不得超量和超范围使用。

6.3.5 生产加工中环境卫生的控制

各项加工应在清洁良好的环境下进行,防止变质和受到腐败微生物及有毒有害物的污染。

7 成品的存放和销售

7.1 现场加工豆制品的销售应符合商务部 2007 年第 1 号令《流通领域食品安全管理办法》中相关规定。

7.2 现场销售的豆制品应符合相应的食品安全标准和/或有关规定。

7.3 存放鲜货豆制品的展示柜温度应符合 0 ℃~10 ℃ 的保存要求,并设专人定时检查,定期清理。

SB/T 10630—2011

7.4 加工成品在保质期内出现腐败、变质或存在可能危害消费者健康的特征时,应及时进行处理并记录。

8 人员卫生与健康要求

- 8.1 从事豆制品现场加工经营的从业人员应接受健康检查,并持有健康证。
- 8.2 从业人员上岗前,要先经过食品安全培训教育,方可上岗。
- 8.3 上岗时,要做好个人卫生,防止污染食品。
 - 8.3.1 现场加工、销售人员应穿戴整洁的工作衣帽。专间和专用场所操作人员应穿戴专用工作衣帽并佩戴口罩,戴工作帽时,头发不得露于帽外。上岗前要把双手洗净。
 - 8.3.2 现场加工人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表,不准浓艳化妆、染指甲、喷洒香水。
 - 8.3.3 工作时不准吸烟、吃食物或有其他有碍食品卫生的活动,不得穿工作服上厕所或从事可能污染工作服的活动。
 - 8.3.4 接触脏物、进厕所、吸烟、用餐后等都必须把双手洗净才能进行工作。
 - 8.3.5 现场加工、销售人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的应暂时脱离工作岗位,待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后,方可重新上岗。



SB/T 10630-2011

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-23188

定价: 14.00 元