

# 团 体 标 准

T/CNFIA 139—2022

## 全 豆 腐 乳

Whole-bean Furu

2022-01-01 发布

2022-06-01 实施

# 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会豆制品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：北京二商王致和食品有限公司、苏州金记食品有限公司、祖名豆制品股份有限公司、北京协同创新食品科技有限公司、上海清美绿色食品(集团)有限公司、北京康得利智能科技有限公司、北京汇瑞才生物科技有限公司、连云港日丰钙镁有限公司、杭州豆制食品有限公司、哈尔滨商业大学、四川徽记食品股份有限公司、长春市朱老六食品股份有限公司、上海市豆制品行业协会、中国食品工业协会豆制品专业委员会。

本文件主要起草人：吴月芳、王丽英、金兴仓、韩晓华、刘佳、李立、徐振宇、周利、邱远东、程军辉、朱秀清、钟威、朱世杰、张建秋、徐玉环。

# 全 豆 腐 乳

## 1 范围

本文件规定了全豆腐乳的技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、贮存、运输。  
本文件适用于全豆腐乳的生产和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 2712 食品安全国家标准 豆制品  
 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 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定  
 GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
 GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范  
 GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**全豆腐乳 whole-bean Furu**

以脱皮或不脱皮的大豆或未经脱脂的大豆粉为主要原料,经制浆,不除渣或少量除渣,经制坯、培菌、发酵等工艺制成的食品。

注:除渣量小于50%。

#### 3.1.1

**全豆红腐乳 whole-bean red Furu**

全豆红方

在后期发酵的汤料中,配以红曲酿制而成的腐乳。

注:在酿制过程中添加不同的调味辅料,使其呈现不同的风味特色,包括红辣腐乳、玫瑰腐乳等品种。

### 3.1.2

#### 全豆白腐乳 whole-bean white Furu

全豆白方

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乳。

注:在酿制过程中添加不同的调味辅料,使其呈现不同的风味特色,包括糟方、油方、霉香、醉方、辣方等品种。

### 3.1.3

#### 全豆青腐乳 whole-bean grey Furu

全豆青方

全豆臭豆腐

在后期发酵过程中,以低度盐水为汤料酿制而成的腐乳。

注:在酿制过程中添加不同的调味辅料,使其呈现不同的风味特色。

### 3.1.4

#### 全豆酱腐乳 whole-bean paste Furu

全豆酱方

在后期发酵过程中,以酱曲(大豆酱曲、蚕豆酱曲、面酱曲等)为主要辅料酿制而成的腐乳。

注:在酿制过程中添加不同的调味辅料,使其呈现不同的风味特色,包括红油腐乳、白菜腐乳等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料

4.1.1 大豆:应符合 GB 1352 和相应的食品安全国家标准的规定。

4.1.2 水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料:应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

### 4.2 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准的规定。

### 4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求			
	全豆红腐乳	全豆白腐乳	全豆青腐乳	全豆酱腐乳
外观、色泽	表面呈鲜红色或枣红色,断面呈杏黄色或酱红色,无外来可见杂质	呈乳黄色或黄褐色,表里色泽基本一致,无外来可见杂质	呈豆青色,表里色泽基本一致,无外来可见杂质	呈酱褐色或棕褐色,表里色泽基本一致或内部稍浅,无外来可见杂质

表 1 感官要求 (续)

项目	要求			
	全豆红腐乳	全豆白腐乳	全豆青腐乳	全豆酱腐乳
滋味、气味	具有该产品特有的香味和滋味,咸淡适口,无异味	具有该产品特有的香味和滋味,咸淡适口,无异味	具有该产品特有的香味和滋味,咸淡适口,无异味	具有该产品特有的香味和滋味,咸淡适口,无异味
组织状态	块形整齐,质地细腻			

#### 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求			
	全豆红腐乳	全豆白腐乳	全豆青腐乳	全豆酱腐乳
水分/(g/100 g)	≤72	≤75	≤75	≤67
蛋白质/(g/100 g)	≥6	≥5.5	≥5.5	≥6
氨基酸态氮/(g/100 g)	≥0.35	≥0.30	≥0.50	≥0.42
总膳食纤维/(g/100 g)	≥3.0	≥3.0	≥3.0	≥3.0

#### 4.5 食品安全指标

应符合 GB 2712、GB2761、GB2762、GB 29921、GB 31607 的相关规定。

#### 4.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

#### 4.7 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的相关规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

#### 5.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。用筷子夹住腐乳悬空 30 s~1 min,让流体状的卤汤全部滴落,此时所得腐乳用于检验。

#### 5.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。用筷子夹住腐乳悬空 30 s~1 min,让流体状的卤汤全部滴落,此

时所得腐乳用于检验。

#### 5.4 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法测定。用筷子夹住腐乳悬空 30 s~1 min,让流体状的卤汤全部滴落,此时所得腐乳用于检验。

#### 5.5 总膳食纤维

按 GB 5009.88 规定的方法测定。用筷子夹住腐乳悬空 30 s~1 min,让流体状的卤汤全部滴落,此时所得腐乳用于检验。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批与抽样

6.1.1 同生产日期和同一批产品为一组批。

6.1.2 每组批随机抽取样品,数量应满足检验和复检的要求。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、蛋白质、氨基酸态氮、大肠菌群、净含量。

6.2.2 产品出厂应进行检验,检验合格方可出厂。

#### 6.3 型式检验项目

4.2~4.6 规定的项目。

#### 6.4 判定

检验结果不符合本文件规定时,使用备检样品对不合格项目进行复检(微生物指标不合格时不应复检),复检结果符合本文件规定则判定为合格;如复检仍不符合本文件规定,则该批产品判定为不合格。

### 7 包装、标签、贮存、运输

#### 7.1 包装

7.1.1 包装材料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

7.1.2 包装密封完全且外观良好。

#### 7.2 标签

7.2.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

7.2.2 产品名称应标示 3.1 中规定的名称。

#### 7.3 贮存

需冷藏产品应存放在 0℃~10℃ 库房内。常温产品应贮存于通风、阴凉、干燥环境中。不应与有毒、有污染及有异味的物品混放。

#### 7.4 运输

7.4.1 产品需冷链运输的应按照 GB 31605 的规定执行。

7.4.2 运输设备应清洁卫生,不应与有毒、有污染及有异味的物品混运。

---