

团 体 标 准

T/CNFIA 137—2022

全 豆 豆 腐

Whole-bean Doufu

2022-01-01 发布

2022-06-01 实施

中国食品工业协会 发布

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：北京二商希杰食品有限责任公司、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、河北康贝尔食品有限公司、无锡益和普食品产业发展有限公司、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、无锡赫普轻工设备技术有限公司、苏州鲜南食品有限公司、北京汇瑞才生物科技有限公司、连云港日丰钙镁有限公司、杭州豆制品食品有限公司、哈尔滨商业大学、维他奶有限公司、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、李靖媛、金兴仓、韩晓华、刘佳、李炯、胡斌、李立、徐振宇、宋明淦、王艳婷、周利、邱远东、程军辉、朱秀清、郑荣珍、张建秋、徐玉环。

全 豆 豆 腐

1 范围

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

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 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

全豆豆腐 whole-bean Doufu

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，加入凝固剂，经过或经过压榨等工艺制成的豆腐产品。

注：除渣量小于50%。

3.1.1

全豆充填豆腐 whole-bean filled Doufu

采用充填方式注入容器内成型的全豆豆腐。

3.1.2

全豆嫩豆腐 whole-bean soft Doufu

全豆南豆腐

水分含量为 85%~90%(不含 85%,含 90%)的全豆豆腐。

3.1.3

全豆老豆腐 whole-bean firm Doufu

全豆北豆腐

水分含量为 80%~85%(不含 80%,含 85%)的全豆豆腐。

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 感官指标

项目	要求		
	全豆充填豆腐	全豆嫩豆腐	全豆老豆腐
外观、色泽	具有该产品正常的色泽,色泽均匀,无外来可见杂质	具有该产品正常的色泽,色泽均匀,无外来可见杂质	具有该产品正常的色泽,色泽均匀,无外来可见杂质
滋味、气味	具有该产品正常的气味和滋味,无异味	具有该产品正常的气味和滋味,无异味	具有该产品正常的气味和滋味,无异味
组织状态	块形整齐,质地均匀		

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求		
	全豆充填豆腐	全豆嫩豆腐	全豆老豆腐
水分/(g/100 g)	≤92	≤90	≤85
蛋白质/(g/100 g)	≥4.0	≥4.5	≥6.0
总膳食纤维/(g/100 g)	≥1.5	≥2.0	≥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。

5.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.4 总膳食纤维

按 GB 5009.88 规定的方法测定。

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、微生物(有要求时)、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 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(微生物指标不合格时不得复检),复检结果符合本文件要求则判定为合格;如复检仍不符合本文件要求,则该批产品判定为不合格。

T/CNFIA 137—2022

7 包装、标签、贮存和运输

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。

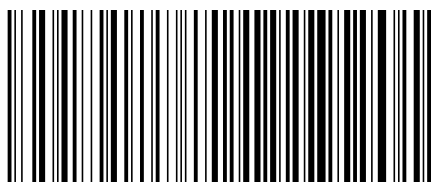
7.3 贮存

应在 0℃~10℃ 冷藏。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。



T/CNFIA 137-2022



码上扫一扫 正版服务到

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·5-4049

定价: 17.00 元