

行业文档



DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB34/T 720.2—2009

代替DB34/T 720.2-2007

地理标志产品 八公山豆腐
豆腐干

2009-01-15 发布

2009-01-15 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》及 GB 17924-1999《原产地域产品通用要求》而制定。

本标准格式严格按照 GB/T 1.1-2000《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写，部分卫生指标参照 GB 2711-2003《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》等国家标准规定。

本标准由淮南市质量技术监督局提出。

本标准主要起草单位：淮南市标准化专业委员会。

本标准主要起草人：夏德芬、王全安、杨舜天、徐洲华、许卫、汪洋。

本标准所代替标准的版本发布情况为：

——DB34/T 720.2—2007。

地理标志产品 八公山豆腐
豆腐干

1 范围

本标准规定了地理标志产品 八公山豆腐 豆腐干的产地范围、名词和术语、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的八公山豆腐 豆腐干。

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 1352 大豆
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2721 食盐卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 17924 原产地域产品通用要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 产地范围

本标准所指八公山豆腐干为国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的区域内，以八公山水系为水源水生产的豆腐干。

4 名词和术语

下列名词和术语适用于本标准。

4.1

八公山豆腐

选用当地生产的优质大豆，采用八公山山脉水为水源水，以本地传统工艺或以此改进的传统工艺精制而成的豆腐制品，包括水豆腐与内酯豆腐、豆腐干、千张、腐皮、腐乳等产品。

4.2

鲜干

以大豆为原料，以石膏为凝固剂，经包装压滤成型等本地传统工艺或以此改进的现代工艺制成的非发酵性豆制品。

4.3

即食豆腐干

以八公山鲜干为原料，经过卤制、油炸等工艺制成的具有不同风味的即食非发酵性豆制品。

5 产品分类

八公山豆腐 豆腐干分为分为鲜干和即食豆腐干。

6 要求

6.1 主要原料及辅料

6.1.1 生产用水

取用 pH 值为 7.2至 7.5，总硬度为350 mg/L至 410 mg/L的八公山山脉水，并符合 GB 5749 规定。

6.1.2 大豆

选用本地产、蛋白质含量 42% 以上、收获期一年内的新鲜大豆，符合 GB 1352 规定。

6.1.3 酱油

酱油应符合 GB 2717 规定。

6.1.4 食盐

食盐应符合 GB 2721 规定。

6.1.5 味精

味精应符合 GB 2720 规定。

6.2 传统工艺要求

6.2.1 制造环境

应在八公山水系的特定范围内且符合 GB 14881 要求的制造环境。

6.2.2 工艺

6.2.2.1 鲜干

选料—浸泡—磨浆分离—煮浆—凝浆—浇制—压榨—成型

6.2.2.2 即食豆腐干

选料—浸泡—磨浆分离—煮浆—凝浆—浇制—压榨—成型—熟制—装袋—杀菌

6.3 感官指标

感官指标符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标 要 求	
	鲜干	即食豆腐干
色泽	白色或淡黄色	色泽正常
滋味与气味	有豆香味，无异味	色泽香气正常，咸淡适口，无异味
组织形态	块形整齐均匀、质地密实、有韧性、五公分块形对折不断	形状完整、均匀，软硬适宜，表面结皮均匀
杂质	无正常视力可见杂质	

6.4 理化指标

理化指标符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标 要 求	
	鲜干	即食豆腐干
水份 (%) ≤	80.00	60.00
蛋白质 (%) ≥	10.00	20.00
铅(以Pb计) (mg / kg) ≤	1.0	
砷(以As计) (mg / kg) ≤	0.5	

6.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标 要 求	
	鲜干	即食豆腐干
细菌总数 / (cfu / g) ≤	100 000	750
大肠菌群 / (MPN/100g) ≤	150	
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检验出	

6.6 净含量

净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

6.7 食品添加剂

6.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

目测、品尝、嗅觉等方法。

7.2 理化指标

7.2.1 水分含量的测定按 GB/T 5009.3 执行。

7.2.2 蛋白质含量按 GB/T 5009.5 执行。

7.2.3 铅含量按 GB/T 5009.12 执行。

7.2.4 砷含量按 GB/T 5009.11 执行。

7.3 微生物指标

7.3.1 细菌总数测定按 GB/T 4789.2 执行。

7.3.2 大肠菌群测定按 GB/T 4789.3 执行。

7.3.3 致病菌测定按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 执行。

7.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验，

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂须经公司质量检验部门检验合格并附质量合格证后方可出厂。

8.2.2 出厂检验项目包括净含量、感官指标、细菌总数、大肠菌群。

8.3 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。型式检验项目为本标准规定的全部技术指标。

- a) 新产品鉴定时；
- b) 原料、配方、生产工艺有重大变化时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 正常生产时，每半年一次；
- e) 当国家质量监督部门提出要求时。

8.4 抽样与组批

8.4.1 同一工艺、同一原材料连续生产一天为同一批次。

8.4.2 检验人员自同一组批产品中随机抽取，抽样基数不低于 25 kg，抽取样品总量不低于 2 kg。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验和型式检验在其检验项目均符合相应的指标要求时，判为产品合格，两项或两项以上指标不符合要求时判产品不合格。

8.5.2 出厂检验或型式检验一项不合格时应从同批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检合格时则判为合格，复检结果不合格时判为产品不合格批，微生物项目不合格时不得进行复验，直接判为不合格。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 17924 的规定。即食产品应在包装上醒目位置标明“即食”字样。

9.2 包装

9.2.1 产品的内外包装应符合国家相关标准规定及卫生要求。

9.2.2 产品外包装要有规定载重量的支撑力。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与其他有毒有害物质混运。

9.3.2 运输应在常温或冷藏条件下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并有防尘措施。

9.4 贮存

应在阴凉通风处贮存或冷藏，不得与他有毒有害物质混放。
