

ICS 67.060
CCS X 11

T/JMGDF

剑阁县剑门关豆腐协会团体标准

T/XJMGDF 01—2022

地理标志产品 剑门关豆腐

Product of geographical indication-Jianmenguan Tofu

2022 - 09 - 10 发布

2022 - 10 - 10 实施

剑阁县剑门关豆腐协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 地理标志产品保护范围	1
4 生产加工安全卫生条件	1
5 原材料要求	1
6 设施设备	2
7 加工工艺	2
8 质量要求	3
9 检验方法	4
10 检验规则	5
11 标志、包装、运输和贮存	5
附录 A （规范性） 地理标志产品 剑门关豆腐保护范围	7
附录 B （规范性） 国家质量监督检验检疫总局《关于批准对金山蟠桃、南澳牡蛎、雅鱼、剑门关豆腐、西昌小香葱实施地理标志产品保护的公告》（2011 年第 197 号公告）	8

前 言

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局第78号《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》及原国家质量监督检验检疫总局2011年第197号公告制定。

本文件的编制按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件的附录A和附录B均为规范性附录。

本文件由剑阁县剑门关豆腐协会提出并归口。

本文件起草单位：四川省豆类产品质量监督检验中心、剑阁县产品质量检验中心、剑阁县剑门关豆腐协会、四川金诚智度信息技术有限公司。

本文件主要起草人：赵晓强、何建武、沈蓓、蔡玉寿、廖祥兵、王立。

地理标志产品 剑门关豆腐

1 范围

本标准规定了地理标志产品 剑门关豆腐的保护范围、生产加工安全卫生条件、原材料要求、设施设备、加工工艺、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于原国家质量监督检验检疫总局2011年第197号公告批准的以优质大豆为原料，用剑门关山泉水和传统工艺加工生产的地理标志产品 剑门关豆腐。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 1352	大豆
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 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 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29876	非发酵豆制品生产管理规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	定量包装商品计量监督管理办法

3 地理标志产品保护范围

地理标志产品 剑门关豆腐保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，见附录A。

4 生产加工安全卫生条件

应符合GB 14881和GB/T 29876的规定。

5 原材料要求

5.1 大豆

应选用保护区域内出产的大豆，蛋白质含量 $\geq 42\%$ ，并符合GB 1352规定。

5.2 水

应选用保护区域内山泉水，pH值7.3~7.6，并符合GB 5749规定。

5.3 凝固剂

凝固剂采用传统工艺制成的酸水，制作酸水的蔬菜应选用保护区内出产的叶类蔬菜，并符合GB 2763规定。

6 设施设备

6.1 石磨

采用保护区域内出产的青石凿制，磨齿细致整齐、线纹清晰。

6.2 滤布

采用纯棉细纱白布，规格以1m×1m，目数在90目~120目为宜。

6.3 模具

采用木质原料制作，规格尺寸以60cm×40cm×10cm为宜。

7 加工工艺

7.1 酸水制作

新鲜叶类蔬菜清洗后切段，95℃~100℃沸水杀青3min~5min，装坛，常温下发酵24h后，取汁备用。

7.2 鲜豆腐制作

7.2.1 工艺流程

选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→凝浆→压榨。

7.2.2 工艺要点

7.2.2.1 选料

精选籽粒色泽光亮、完好饱满的大豆，无霉变，无虫噬，无杂质。

7.2.2.2 浸泡

将精选大豆清洗干净，用水浸泡至大豆有弹性、无硬感，搓开豆瓣稍凸，皮瓣发脆不发糠。冬季浸泡时间为18h~24h，春秋季节浸泡时间为12h~18h，夏季浸泡时间为4h~8h。

7.2.2.3 磨浆分离

将浸泡好的大豆在常温下用石磨加水磨浆，豆浆浓度控制在12%~13%。用滤布过滤，去除豆渣。磨好的豆浆应色度洁白，稠度均匀，手感细腻。

7.2.2.4 煮浆

小心加温烧浆至95℃~100℃，沸腾时间维持3min~5min，边煮边搅拌，即时扬浆去除泡沫，避免溢出。煮至浆面无浮沫，无豆腥味，具有豆浆特有的鲜香味。

7.2.2.5 凝浆

待豆浆温度晾至70℃~85℃时，缓缓兑入12%~15%的酸水，均匀搅动，使豆浆凝结成豆腐脑。

7.2.2.6 压榨

凝浆13min~15min后，将豆腐脑舀入已铺好滤布的模具内，盛满后用滤布将豆腐脑包裹覆盖。盖上模具盖，上置重物压制，压榨至块型整齐均匀、质地密实有弹性，水分含量≤90%为止。

7.3 豆腐干制作

7.3.1 工艺流程

选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→凝浆→压榨→成型。

7.3.2 加工要点

7.3.2.1 选料

同7.2.2.1。

7.3.2.2 浸泡

同7.2.2.2。

7.3.2.3 磨浆分离

同7.2.2.3。

7.3.2.4 煮浆

同7.2.2.4。

7.3.2.5 凝浆

同7.2.2.5。

7.3.2.6 压榨

13min~15min后，将豆腐脑舀入已铺好滤布的模具内，盛满后用滤布将豆腐脑包裹覆盖。盖上模具盖，上置重物压制，压榨至块型整齐均匀、质地密实有弹性，水分含量≤60%为止。

8 质量要求

8.1 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	鲜豆腐	豆腐干
色 泽	颜色雪白，有光泽	白色或淡黄色
滋味与气味	味道清香，具有豆腐的原汁醇香，无异味， 口感细腻，温柔滋润，爽口无渣	具有豆腐干特有的香味、无异味，醇香可口
组织形态	块形完整，质地细嫩，软硬适宜，表面不发粘， 弹性、韧性好	块形整齐均匀，质地密实，柔软有韧性
杂 质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质

8.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	鲜豆腐	豆腐干
水 分/(g/100 g)	≤90	≤60
蛋白质/(g/100 g)	≥8.0	≥18

8.3 食品安全要求

应符合GB 2712的规定。

8.4 净含量

预包装食品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 检验方法

9.1 感官检验

称取样品100g于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

9.2 理化指标检验

9.2.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

9.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

9.3 食品安全指标检验

按GB 2712规定执行。

9.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

10 检验规则

10.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

10.2 抽样

每批次随机抽取样品，抽样基数不低于20kg，样品总质量不低于2 kg。样品一式两份，供检验和复验备用。

10.3 检验

10.3.1 出厂检验

10.3.1.1 企业生产的产品，出厂前应经质量检验部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。

10.3.1.2 出厂检验项目为感官要求和水份，蛋白质项目检验应不少于每7d一次。

10.3.2 型式检验

10.3.2.1 正常生产每年进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应即时进行型式检验：

- a) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- b) 原料或工艺有较大变化时；
- c) 更换设备或长期停产再复产时；
- d) 质量监督管理部门提出要求时。

10.3.2.2 型式检验为全项目检验。

10.4 判定

产品检验项目全部符合本标准要求时，判定该批次产品为合格品。检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），如复检结果仍有1项不合格，则判定该产品为不合格品。

11 标志、包装、运输和贮存

11.1 标志

11.1.1 获准使用地理标志保护产品专用标志资格的企业，应按照相关部门制定的标志使用管理办法，在其产品上使用专用标志。

11.1.2 预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

11.1.3 预包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.2 包装

11.2.1 包装材料应清洁卫生，符合食品包装材料有关标准规定。

11.2.2 包装设计应合理，符合 GB 23350 的规定。

11.3 运输

运输工具应清洁卫生，防止挤压和颠簸。严禁与非食品、有毒有害物质混运。

11.4 贮存

产品应在干净、凉爽、通风处贮存，严禁与有异味、有毒有害物质混存。

附 录 B

(规范性)

国家质量监督检验检疫总局《关于批准对金山蟠桃、南澳牡蛎、雅鱼、剑门关豆腐、西昌小香葱实施地理标志产品保护的公告》(2011年第197号公告)

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织专家对金山蟠桃、南澳牡蛎、雅鱼、剑门关豆腐、西昌小香葱(琅环小香葱)地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准金山蟠桃、南澳牡蛎、雅鱼、剑门关豆腐、西昌小香葱(琅环小香葱)为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

四、剑门关豆腐

(一)产地范围。

剑门关豆腐产地范围为四川省剑阁县现辖行政区域。

(二)专用标志使用。

剑门关豆腐产地范围内的生产者，可向四川省剑阁县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。剑门关豆腐的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三)质量技术要求(见附件4)。

特此公告。

附件：4. 剑门关豆腐质量技术要求

二〇一一年十二月二十六日

附件4:

剑门关豆腐质量技术要求

(一)原料。

1. 大豆：选用保护区生产的蛋白质含量 $\geq 42\%$ 的大豆。
2. 生产用水：采用保护区内山泉水，pH值7.3至7.6。

(二)加工。

1. 酸水制作：

(1) 工艺流程：新鲜蔬菜→清洗→切段→杀青→装坛发酵→取汁。

(2) 加工要点：

- ①新鲜蔬菜：保护范围内生产的叶类蔬菜。
- ②杀青：温度 95°C 至 100°C ，时间3 min至5min。
- ③装坛发酵：常温下发酵时间24h。

2. 鲜豆腐加工：

(1) 工艺流程：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→凝浆→压榨。

(2) 加工要点：

①浸泡：冬季浸泡时间18h至24h；春季和秋季浸泡时间12h至18h；夏季浸泡时间4h至8h。浸泡至大豆有弹性、无硬感、搓开豆瓣稍凸，皮瓣发脆不发糠。

②磨浆分离：使用石磨磨浆，豆浆浓度控制在12%至13%。

③煮浆：煮浆温度 95°C 至 100°C ，维持时间3min至5min，煮浆至上无沫，无豆腥味。

④凝浆：用酸水凝浆，豆浆温度控制在 70°C 至 85°C ，酸水添加量为12%至15%。

⑤压榨：压榨至水分含量 $\leq 90\%$ 为止。

3. 豆腐干加工：

(1) 工艺流程：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→凝浆→压榨→成型。

(2) 加工要点：

①浸泡：冬季浸泡时间18h至24h；春季和秋季浸泡时间12h至18h；夏季浸泡时间4h至8h。浸泡至大豆有弹性、无硬感、搓开豆瓣稍凸，皮瓣发脆不发糠。

②磨浆分离：使用石磨磨浆，豆浆浓度控制在12%至13%。

③煮浆：煮浆温度95℃至100℃，维持时间3 min至5min，煮浆至上无沫，无豆腥味。

④凝浆：用酸水凝浆，豆浆温度控制在70℃至85℃，酸水添加量为12%至15%。

⑤压榨：压榨至水分含量 $\leq 60\%$ 为止。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 鲜豆腐：颜色雪白，质地细嫩，软硬适宜，表面不粘，弹性、韧性好。口感细腻，温柔滋润，爽口无渣，味道清香，含大豆的原汁醇香。

(2) 豆腐干：呈白色或淡黄色，块形整齐均匀，质地密实，韧性柔软，醇香可口。

2. 理化指标：

项目	指标	
	鲜豆腐	豆腐干
水分	$\leq 90\%$	$\leq 60\%$
蛋白质	$\geq 5.0\%$	$\geq 18\%$

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。