ICS 67.060
CCS X 11

DB5115

四 川 省 （ 宜 宾 市 ） 地 方 标 准

DB 5115/T 68—2022
代替 DB 5115/T 68-2020

地理标志产品质量要求 南溪豆腐干

Geographical indication product quality requirements
- Nanxi dried bean curd

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024－XX－XX 发布　　2024－XX－XX 实施

宜宾市市场监督管理局　　发 布

目 次

前言.....II
1 范围.....1
2 规范性引用文件.....1
3 术语和定义.....1
4 标志产品保护范围.....2
5 技术要求.....2
6 检验方法.....3
7 检验规则.....4
8 标志、标签、包装、运输、贮存.....5
附录A（规范性） 南溪豆腐干地理标志产品保护范围图.....6
附录B（规范性） 南溪豆腐干生产加工技术要求.....7

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。

本文件代替DB 5115/T 68-2020《地理标志产品 南溪豆腐干生产技术规范》，与DB 5115/T 68-2020相比，除结构和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 修改了文件名称。由《地理标志产品 南溪豆腐干生产技术规范》更改为《地理标志产品质量要求 南溪豆腐干》；
b) 修改了范围的表达形式（见第 1 章，2020 版第 1 章）；
c) 修改了术语与定义（见第 3 章，2020 版第 3 章）；
d) 整合了原第 5 章、第 6 章、第 7 章、第 8 章的相关内容，修改为 5.2 生产加工过程的卫生要求（见 5.2，2020 版第 5 章、第 6 章、第 7 章、第 8 章）；
e) 将原第 9 章主要原辅料修改为 5.1 原辅料要求（见 5.1,2020 版第 9 章）；
f) 增加了 5.3 产品要求（见 5.3）；
g) 增加了第 6 章检验方法和第 7 章检验规则（见第 6 章、第 7 章）；
h) 将原第 10 章工艺流程、第 11 章生产技术要求整合为附录 B 南溪豆腐干生产加工技术要求（见附录 B，2020 版第 10 章、第 11 章）；
i) 修改了表示时间、温度的符号表示，使前后表现形式一致（见附录 B，2020 版第 11 章）；
j) 调整了部分条款的篇章结构和表述方式。

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这些专利的责任。

本文件附录A、附录B为规范性附录。

本文件由宜宾市南溪区市场监督管理局提出

本文件由宜宾市农业农村局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志产品质量要求 南溪豆腐干

1 范围

本文件规定了地理标志产品南溪豆腐干的术语和定义、地理标志产品保护范围、技术要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于国家有关行政部门批准保护的地理标志产品南溪豆腐干的生产、销售和检验。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油料
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.3—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23494 豆腐干
GB 25584 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化镁
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023年第70号）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 23494界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南溪豆腐干 Nanxi dried bean curd

在宜宾市南溪区现辖行政区域范围内，以优质大豆为主要原料，食用盐、植物油、香辛料等为辅料，按照传承工艺生产，具有质地细腻、弹性优良、咸淡适口、滋味鲜美、风味舒适、营养丰富、耐咀嚼、回味悠长等特点的豆腐干。

4 标志产品保护范围

国家有关行政部门批准保护的范围，即四川省宜宾市南溪区现辖行政区域，见附录A。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大豆

应符合GB 1352的规定。

5.1.2 加工用水

采用长江起始段流域优质南溪地下水，水质应符合GB 5749的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.4 植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.5 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.6 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.7 食用氯化镁

应符合GB 25584的规定。

5.1.8 碳酸钠

应符合GB 1886.1的规定。

5.1.9 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.1.10 其它辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.2 工艺要求

应符合附录B的规定。

5.3 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.4 产品要求

5.4.1 感官要求

应符合表1的规定

表 1 感官要求

项 目	指标要求
外观、形态	形态完整，厚薄均匀，无焦糊
色 泽	白色、枣红色、微黄色或黑褐色等，并带油亮光泽
组织形态/质地	具有该产品特有的形态，质地细腻柔软、富有弹性
滋、气味	咸淡适口、入口醇香、回味悠长，具有该产品应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无肉眼可见杂质、不渗牙

5.4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	技术要求
水分/（g/100g）	≤60.0
蛋白质/（g/100g）	≥20.0
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤4.0

5.4.3 微生物限量

应符合表3的规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案[a]及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10^2	10^3
[a] 样品采样及样品处理按GB 4789.1执行。				

5.4.4 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令（2023年第70号）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

取适量样品，在光线充足、无异味的环境中，将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，观其色泽、形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

6.2.3 食盐

按GB 5009.44的规定执行。

6.2.4 大肠菌群

按GB 4789.3—2016的3.2执行。

6.2.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

7.1.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、蛋白质和大肠菌群、净含量及允许短缺量。产品经检验合格后方可出厂。

7.1.2 型式检验

型式检验项目为本文件5.3规定的所有项目。有下列情况时应进行型式检验：

——产品定型时；

——当主要原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

——停产 3 个月以上恢复生产时；

——国家食品安全监督机构提出要求时；

——供需双方对产品质量发生异议，进行仲裁检验时。

7.2 组批与抽样

7.2.1 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的产品为一批。

7.2.2 抽样

出厂检验每次在每批次中随机抽取不少于6个包装单元（不含净含量抽样），样品量总数不少于1.5 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于18个包装样品（不含净含量抽样），样品量总数不少于2 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

7.3 判定规则

出厂检验与型式检验在其所检验项目中，均符合本文件要求中规定指标时，判该批产品为合格；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（微生物指标不合格不得复检），如复检结果仍有1项不合格，则该批产品为不合格产品；若经复检合格，则该批产品为合格产品。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品的标签应符合GB 7718 、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。申请使用地理标志产品专用标志的应符合国家相关规定。

8.2 包装

包装袋应符合GB 9683、GB/T 28118的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；运输时必须防雨、防潮、防暴晒，装卸时轻放轻卸，不得与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、防蝇、防尘、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，不得与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

附 录 A
（规范性）
南溪豆腐干地理标志产品保护范围图

A.1 南溪豆腐干地理标志产品保护范围图

见图 A.1。

图 A.1 南溪豆腐干地理标志产品保护范围图

附 录 B
（规范性）
南溪豆腐干生产加工技术要求

B.1 南溪豆腐干生产工艺流程

选豆→浸泡、清洗→磨浆→煮浆→过滤→点浆、蹲脑→加压成型→开坯、切料→氽碱→卤制→摆条、烘烤→冷藏→拌料→装袋抽空→杀菌→检验→包装→入库。

B.2 生产技术要求

B.2.1 大豆选择

选用南溪当地及川南等气候条件相近地区种植的低油高蛋白品种的优质秋大豆，大豆水溶性蛋白（干基）≥34.0%。清除坏豆及明显杂物。

B.2.2 清洗、浸泡

将大豆清洗干净，去除混杂在大豆里的泥土、沙石、杂草等异物，加水浸泡6 h～12 h，大豆颗粒吸水充分软化，无硬心。

B.2.3 磨浆

将浸泡好的大豆加水磨制，出浆重量为浸泡好的大豆重量的4.5～5.0倍为宜。生浆内可添加消泡剂消除泡沫，消泡剂应符合GB 2760的规定。

B.2.4 煮浆、滤浆

B.2.4.1 熟浆滤浆法

将磨制的生浆倒入煮浆容器中，加热煮沸，并在温度95℃～100℃保持8 min～12 min，使豆浆熟化充分。将煮熟的豆浆用过滤装置过滤，去除豆渣。

B.2.4.2 生浆滤浆法

将磨制的生浆用过滤装置过滤，去除豆渣。将滤除豆渣后的豆浆倒入煮浆容器中，加热煮沸，在温度95℃～100℃保持8 min～12 min，使豆浆充分熟化。

B.2.5 点浆、蹲脑

B.2.5.1 点浆

待煮浆、滤浆后制得的豆浆温度降至80℃～85℃，与氯化镁溶液混合，氯化镁的添加量为大豆质量的1.5%～2.5%。

B.2.5.2 蹲脑

将点浆后的豆浆静置物8 min～15 min，析出形成凝胶状固形物（俗称豆花）。

B.2.6 加压成型

将豆花适度破碎（俗称破脑），把豆花或加入鸡丝、牛肉、火腿等配料的豆花转移至制坯器具中，通过压榨脱水、压紧成型等原理，制得白坯豆腐干。

B.2.7 白坯造型

按照产品要求，将白坯切成相应大小、形状的白坯豆腐干。

B.2.8 卤制

B.2.8.1 直接卤制

采用当地传统配方制作的卤料卤制。将造型后的豆腐干白坯与由香辛料、食盐等熬制成的卤水按一定比例混合，卤制30 min～70 min，适当搅动，促进卤制均匀。

B.2.8.2 氽碱卤制

采用“固体调节法”调节豆腐干的pH值。将豆腐干白坯倒入浓度0.05%～0.30%的碳酸钠水溶液中，适当搅拌，使造型后的白坯豆腐干在锅内浸泡5 min～8 min，捞出后用清水浸泡、清洗除去豆腐干白坯表面的食用碱。应全程跟踪控制碱度、温度、时间、漂洗等参数，使豆干达到无涩口、组织柔软细嫩的口感。将清洗后的豆腐干白坯与由香辛料、食盐等熬制成的卤水按一定比例混合，卤制30 min～70 min，适当搅动，促进卤制均匀。

B.2.9 烘烤

将卤制好的半成品摆放好后，冷风吹干后放入烘烤设备中烘烤，直至豆腐干的水分含量≤60g/100g，呈现豆腐干特有的色泽、口感。如果烘烤后的豆腐干不能及时进行后续加工，应采用0℃～10℃低温冷藏。

B.2.10 拌料

将烘烤好的豆腐干倒入拌料锅内，根据产品配方要求加入拌和料拌和均匀。 如果拌和好的豆腐干不能及时装袋、抽真空包装，应采用0℃～10℃低温冷藏。

B.2.11 装袋、抽真空包装

将拌和好的豆腐干装入包装袋，抽真空、封口。

B.2.12 杀菌

对抽真空包装的豆腐干进行杀菌处理，杀菌条件是110℃～130℃高温高压杀菌15 min～40 min。

B.2.13 冷却

将杀菌后的产品快速冷却，冷却水应符合GB 5749的要求，冷却后豆腐干品温应在40℃以下。

B.2.14 清洗、风干

清洗干净包装袋表面的油污，并用热风吹扫产品，去除包装袋表面的水分和残留物质，确保包装袋表面清洁卫生。