《地理标志产品质量要求 南溪豆腐干》地方标准编制说明

一、任务来源

南溪豆腐干是以优质大豆为原料，食用盐、植物油、香辛料等为辅料，经过特有的工艺加工而成的豆腐干制品，因其具有质地细腻、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，深受广大人民群众喜爱，于 2008 年 9 月获得国家地理标志产品保护。2020 年 11 月 30 日，制定发布了《地理标志产品 南溪豆腐干生产技术规范》宜宾市地方标准。自标准实施以来，对提升南溪豆腐干的生产过程管理水平，保障食品质量安全发挥了重要作用。但由于相关方对标准化认识不到位，产品品质品牌发展意识不强，以及标准本身的局限和缺陷，导致标准与南溪豆腐干产品脱节，无法为产品品质保证和产业发展提供技术支撑，致使地理标志产品品牌保护和标志使用等工作止步不前，与高质量发展要求存在一定的差距，制约了南溪豆腐干产业的健康可持续发展。按照国家标准化发展新形势新要求，以先进标准引领高质量发展刻不容缓。因此，南溪区市场监督管理局及时提出了《地理标志产品 南溪豆腐干生产技术规范》地方标准修订立项，并经《宜宾市市场监督管理局关于同意 45 项宜宾市地方标准立项的通知》（〔2022〕—173）立项为《地理标志产品质量要求 南溪豆腐干》。

二、目的和意义

“南溪豆腐干”是国家地理标志保护产品，保护区范围内进行地理标志产品“南溪豆腐干”保护专用标志的申请及产品生产需要地理标志产品“南溪豆腐干”地方标准。发布地理标志产品“南溪豆腐干”质量标准能够进一步促进南溪豆腐干产业发展、实现产业链标准全覆盖，精确保护“南溪豆腐干”地理标志产品。同时能够规范地理标志产品“南溪豆腐干”的生产、加工、品牌品质行为，保证地理标志产品的质量，确保地理标志产品的特色和声誉，对增强南溪豆腐干品牌市场竞争力，规范市场经济秩序，具有极其重要的推动作用。

三、编制过程

2023 年 1 月，南溪区市场监督管理局联合宜宾学院、南溪区市场监督管理局、南溪区食品工业协会、四川南溪徽记食品有限公司等单位组建《地理标志产品质量要求 南溪豆腐干》地方标准起草工作小组。

2023 年 2 月-5 月，标准起草工作小组广泛收集资料，围绕南溪豆腐干生产原辅料、设备、工艺技术等方面开展基础性技术研究，讨论了标准研制框架。为加快标准研制进程，工作组对各成员工作进行了详细分工，制定了工作推进计划。

2023 年 6 月-12 月，标准起草工作小组多次召开内部讨论会，对标准框架设置以及文本中技术指标的科学性进行了研讨，初步形成了标准草案。

2024 年 1 月-3 月，起草工作组开展南溪豆腐干生产企业现场走访调研工作，对标准草案技术内容进行逐一验证确认，在此基础上形成了标准征求意见稿。

四、制标原则及主要条款的说明

1. 制标原则

① 确保食品安全；

② 标准要具有科学性、先进性和可操作性；

③ 与相关标准法规协调一致；

④ 符合产品实际。

2. 主要条款的说明

①标准名称

将原标准名称《地理标志产品 南溪豆腐干生产技术规范》修改为《地理标志产品质量要求 南溪豆腐干》

②术语和定义

南溪豆腐干：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，按照本文件规定的工艺要求生产的，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制品。

③ 原辅料要求

规定了大豆、水、食用盐、植物油、食糖、香辛料、食品添加剂

的相关要求。

④ 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

⑤ 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

⑥ 理化要求

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

⑦ 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GB4789.1执行。				

⑧ 增加了附录 B

规定了地理标志产品南溪豆腐干的生产工艺流程图以及各工序的操作要求，促进南溪豆腐干传统工艺的传承和保护。

⑨ 其他

本文件还规定了地理标志产品保护范围、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存等要求，确保标准文本的完整性和协调一致。

五、与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策等协调情况的说明

本标准符合《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》《地理标志产品保护规定》的

相关要求。符合国家产业政策和强制性标准要求，与相关国家、行业标准协调，达到行业先进水平。

本标准是根据CAC（国际食品法典委员会）《非发酵豆制品》标准，GB/T 22106《非发酵豆制品》标准的进一步细化，在食品质量安全、检验方法等方面保持一致。

六、贯彻标准的要求和措施建议

1.政府相关部门及行业组织应对生产企业及相关方进行标准宣贯，监督各采标企业的实施情况。

2.应不定期组织生产企业进行培训，使企业了解标准，用好标准。

3.企业要严格按照标准实施，及时向标准归口管理部门反馈标准实施过程中的意见和建议。

《地理标志产品质量要求 南溪豆腐干》起草工作组

2024年4月28日