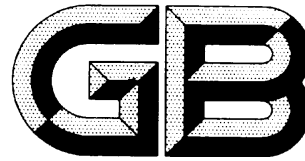


ICS 67.060

X 11



中华人民共和国国家标准

GB/T 22106—20XX

代替 GB/T 22106—2008, GB/T 23494—2009

非发酵豆制品质量要求

Non-fermented soybean product

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替了 GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》和 GB/T 23494-2009《豆腐干》。本文件以与 GB/T 22106-2008 为主，整合了 23494-2009 的内容，与 GB/T 22106-2008 和 GB/T 23494-2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

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。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——GB/T 22106，2008年首次发布；

——GB/T 23494，2009年首次发布。

非发酵豆制品质量要求

1 范围

本文件给出了非发酵豆制品的产品分类、规定了非发酵豆制品的原辅料、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和销售等要求，描述了非发酵豆制品的试验方法。

本文件适用于非发酵豆制品的生产、销售和检验。

本文件不适用于未经制浆工艺制成的非发酵豆制品。

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 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 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB/T 5009.183	植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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

3 术语与定义

3.1

制浆工艺

以大豆和水为主要原料，经浸泡、研磨、分离、煮熟（杀菌）等工序后呈液态状产品的生产工艺。

3.2

非发酵豆制品 Non-fermented soybean product

以大豆和水为主要原料，经制浆工艺，凝固（或不凝固），调味（或不调味）等加工工艺制成的产品。

4 产品分类

根据不同的加工工艺进行分类。

4.1 豆浆类

4.1.1 豆浆：以大豆和水为原料，经制浆、杀菌等工艺制成的液态产品。

4.1.2 调味豆浆（豆乳、豆奶）：在豆浆中添加了风味物质的液态产品。

4.2 豆腐类

4.2.1 豆腐花（豆腐脑）：豆浆经添加凝固剂，不经脱水或部分脱水等工艺制成的的半固态产品。

4.2.2 内酯豆腐：豆浆中添加葡萄糖酸- δ -内酯为主要凝固剂制成的产品。

4.2.3 老豆腐（北豆腐）：豆浆中添加盐卤（氯化镁）为主要凝固剂制成的产品。

4.2.4 嫩豆腐（南豆腐）：豆浆中添加石膏（硫酸钙）为主要凝固剂制成的产品。

4.2.5 调味豆腐：以豆腐为原料，添加（或不添加）调味料，经炸、卤、炒、烤、熏等工艺中的一种或多种制成的产品。

4.2.6 冷冻豆腐（冻豆腐）：将豆腐经冷冻制成的产品。

4.2.7 脱水豆腐：豆腐经脱水、干燥制成的产品。

4.3 豆腐干、豆腐片、豆腐泡类

4.3.1 豆腐干：豆浆中添加凝固剂，经挤压脱水后制成的产品。

4.3.1.1 熏制豆腐干：豆腐干经烟熏等相关工序制成的产品。

4.3.1.2 油炸豆腐干：豆腐干经植物油炸制成的产品。

4.3.1.3 脱水豆腐干：豆腐干，经脱水、干燥制成的产品。

4.3.1.4 臭豆腐干：以豆腐干为原料，经臭卤（由植物发酵而成的含有特定微生物种群的、具有特殊臭味的原汁）浸渍制成的产品。

4.3.1.5 卤制豆腐干：以豆腐干为原料，添加调味料，经卤制等工艺制成的产品。

4.3.1.6 炸卤豆腐干：以豆腐干为原料，经油炸、调味后，卤制等工艺制成的产品。

4.3.1.7 炒制豆腐干：以豆腐干为原料，经油炸、卤制、烩炒制成的产品。其分油炒和糖炒两类。

4.3.1.8 蒸煮豆腐干：以豆腐干或豆腐片为原料，经蒸煮等工艺制成的产品。

4.3.1豆腐片（豆腐皮、百叶、千张）：豆浆经添加凝固剂、打花和压制等工序制成的薄片状产品。

4.3.2豆腐泡（油豆腐）：以成型的豆腐为坯子，经植物油炸制成的产品。

4.4 腐竹类

4.4.1 腐皮（豆腐衣）：在熟豆浆静止表面揭起的凝结薄膜，经干燥（或不干燥）制成的产品。

4.4.2 腐竹：在熟豆浆静止表面揭起的凝结薄膜折叠成条状，经干燥（或不干燥）处理的产品。

4.4.2.1 湿腐竹：未经干燥处理的产品。

4.4.2.2 干腐竹：经干燥处理的产品。

4.4.2.3 速冻腐竹：湿腐竹经包装、速冻等工艺制成的产品。

5 原辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

6.1.1 豆浆类应符合表 1 的规定。

表 1 豆浆类的感官要求

项目	要求	
	豆浆	调味豆浆
形态	均匀乳白色或略带黑色液体状	均匀乳液体，具有添加物色泽
质地	质地细腻，允许有少量沉淀和脂肪析出	

6.1.2 豆腐类应符合表 2 的规定。

表 2 豆腐类的感官要求

项目	要求						
	豆腐花	内酯豆腐	嫩豆腐	老豆腐	调味豆腐	冷冻豆腐	脱水豆腐
形态	呈凝胶状	呈固定形状	呈固定形状，柔软有劲，块形完整	呈固定形状，块形完整		块形完整	
质地	细腻滑嫩	柔软细嫩，剖面光亮	细嫩，无裂纹	软硬适宜		解冻后呈海绵状，蜂窝均匀	孔状均匀，无霉点

6.1.3 豆腐干、豆腐片、豆腐泡类应符合表 3 的规定。

表 3 豆腐干、豆腐片、豆腐泡类的感官要求

类型	外观形态	风味
豆腐干	薄厚均匀、块形完整	具有该产品特有的风味
熏制豆腐干	块形完整，无焦糊	咸淡适中，具有该产品特有的风味
油炸豆腐干	色泽均匀，无焦糊，块形完整	咸淡适中，具有该产品特有的风味
脱水豆腐干	块形完整，薄厚均匀	咸淡适中，具有该产品特有的风味
臭豆腐干	块形完整，薄厚均匀，无焦糊	咸淡适中，具有该产品特有的风味
卤制豆腐干	块形完整，薄厚均匀	咸淡适中，具有该产品特有的风味
炸卤豆腐干	块形完整，薄厚均匀，无焦糊	咸淡适中，具有该产品特有的风味
炒制豆腐干	块形完整，薄厚均匀，无焦糊	咸淡适中，具有该产品特有的风味

蒸煮豆腐干	块形完整，薄厚均匀	咸淡适中，具有该产品特有的风味
豆腐片	呈薄片状，厚度在2mm以下	具有该产品特有的风味
豆腐泡	块形完整、呈浅黄色	具有该产品特有的风味

6.1.4 腐竹类应符合表 4 的规定。

表 4 腐竹类的感官要求

项目	要求			
	腐皮	腐竹		
		湿腐竹	干腐竹	速冻腐竹
形态	薄膜状	形状完整	浅黄色，有光泽，枝条粗细均匀	冻状、形状完整
质地	有韧性	有韧性	稍有空心，复水后有韧性	解冻后有韧性

6.2 理化指标

6.2.1 豆浆类应符合表 5 的规定。

表 5 豆浆类的理化要求

项目	指标	
	豆浆	调味豆浆
蛋白质/(g/100g) \geq	2.0	1.8
脂肪/(g/100g) \geq	0.8	
脲酶定性	呈阴性	

6.2.2 豆腐类应符合表 6 的规定

表 5 豆腐类的理化要求

类型	指标	
	水分/ (g/100g) ≤	蛋白质/ (g/100g) ≥
豆腐花	—	2.5
内酯豆腐	92.0	3.8
老豆腐	85.0	5.9
嫩豆腐	90.0	4.2
调味豆腐	85.0	4.5
冷冻豆腐	80.0	6.0
脱水豆腐	10.0	35.0

6.2.3 豆腐干、豆腐片、豆腐泡类应符合表 7 的规定。

表 7 豆腐干、豆腐片、豆腐泡类的理化要求

类型	指标	
	水分/ (g/100g) ≤	蛋白质/ (g/100g) ≥
豆腐干	75.0	13.0
熏制豆腐干	70.0	15.0
油炸豆腐干	63.0	17.0

脱水豆腐干	10.0	40.0
臭豆腐干	85.0	7.0
卤制豆腐干	75.0	14.0
炸卤豆腐干	75.0	13.0
炒制豆腐干	75.0	14.0
蒸煮豆腐干	75.0	12.0
豆腐片	65.0	20.0
豆腐泡	55.0	17.0

6.2.4 腐竹类应符合表 8 的规定。

表 8 腐竹类的理化指标

项目	指标			
	腐皮	腐竹		
		湿腐竹	干腐竹	速冻腐竹
水分/(g/100g) ≤	20.0	40.0	12.0	40.0
蛋白质/(g/100g) ≥	38.0	20.0	40.0	20.0

6.3 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6.4 加工管理

应符合 GB/T 29876 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

通过在正常光线下，目测、手感、鼻嗅和品尝。

7.2 水分

按 GB 5009.3 描述的方法测定。

7.3 蛋白质

按 GB 5009.5 描述的方法测定。

7.4 脂肪

按GB 5009.6描述的方法测定。

7.5 脲酶定性

按 GB/T 5009.183 描述的方法测定。

7.6 净含量负偏差

按 JJF 1070 有关的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

8.1.1 同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

8.1.2 每组批随机抽取量 10 个最小独立包装，且不少于 2kg。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂应经质量检验部门按本文件规定进行检验，检验合格方可出厂。

8.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量，豆浆类应进行脲酶定性检验。

8.3 型式检验

8.3.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4 型式检验项目

本文件中 6.1、6.2 和 6.3 规定的项目。

9 判定规则

9.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件要求。

9.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定为型式检验不符合本文件要求。

10 标签、标志、包装、贮存、运输和销售

10.1 标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合相关国家标准和行业标准的规定。

10.2.2 包装外观完整，不破损。

10.3 贮存

产品应贮存在清洁、避光、无虫（鼠）害的仓库，不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。干制品宜贮存常温仓库，需要冷藏的产品应贮存在0℃~10℃的仓库，冻豆腐和速冻腐竹应贮存在-18℃的冷库。

10.4 运输

运输设备（车辆）应安全、无害，保持清洁，运输时应避免日晒、雨淋、不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。根据产品的特点，应分别配备常温、冷藏和冻藏的车辆（设备）运送

10.5 销售

销售场所（含展示的设备、设施）应保持清洁和卫生。并根据产品特点，应分别设置常温柜、冷藏柜或冻结柜进行销售。

参考文献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）