



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

天贝

Tempe

(征求意见稿)

完成时间：2025 年 6 月 24 日

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会（SAC/TC64/SC5）归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

本文件为首次发布。

引 言

天贝又名丹贝、天培，是一种发源于印尼的发酵食品，传统天贝是将根霉属菌种接种至煮过的脱皮大豆，再以香蕉叶包覆，经过一至两天发酵，所得到的白色饼状发酵豆制品。根据原卫计委于 2013 年发布的《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》（2013 年 第 3 号）天贝在我国作为普通食品管理。

因其含有丰富的蛋白质，故可作为一种天然蛋白质食品来源。不仅营养价值高且易于消化吸收，还通过深加工开发出了包括花色天贝、天贝干、天贝粉等多种产品形式，既丰富了口味选择和应用场景，又提升了营养价值，随着消费者健康意识的提升，其对健康食品的需求正呈现出多样化、个性化和高品质化的趋势。这种健康意识的提升和需求增加促使天贝及其深加工制品市场不断扩大。因而，亟需制定我国天贝的行业标准，以规范行业及市场健康发展。

天贝

1 范围

本文件规定了天贝的原辅料、感官、理化等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标志、包装、运输、贮存的内容，界定了相关术语，同时给出了便于技术规定的产品分类。

本文件适用于天贝的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件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，仅该日期的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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
GB 1352 大豆
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
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 6682 分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
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》（国家市场监督管理总局令第 70 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

天贝 Tempe

丹贝、天培

以大豆或富含蛋白的其他豆类为主要原料，经煮熟、去皮或不去皮，接种根霉菌（*Rhizopus spp*）或与发酵剂混合，经固态发酵制成的豆制品。

4 产品分类

4.1 天贝按原料分类

- 4.1.1 大豆天贝。
- 4.1.2 花色天贝。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 大豆应符合 GB 1352 中规定的要求，其他豆类应符合相应食品安全国家标准。
- 5.1.2 生产菌种应为根霉菌（*Rhizopus spp*），并符合相应食品安全国家标准。
- 5.1.3 发酵剂应为生产菌种与煮熟的大米粉、米糠粉或麦麸粉其中的一种或多种混合发酵制成的菌种制剂，应符合 GB 31639。
- 5.1.4 其他辅料应符合国家相关规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	大豆天贝	花色天贝
外 观 ^a	菌丝体为白色至淡黄色，质地坚实紧密，不易碎裂	
气 味	具有新鲜发酵豆制品特有的气味，无氨味	
杂 质	无正常视力可见杂质	
^a 产品存在少量黑色孢子属于正常现象。		

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项 目	要 求	
	大豆天贝	花色天贝
水分 ≤	65.0	
蛋白质 ≥	15.0	10.0
脂肪 ^a ≥	7.0	/
^a 不适用于 GB 1352 中描述的青大豆（青豆）所生产的天贝。		

5.4 安全要求

应符合 GB 2712 的规定。

5.5 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 试验方法

6.1 一般要求

本方法中所用的水，在未注明其他要求时，应符合 GB/T 6682 中水的规格，所用试剂，在未注明其他规格时，均指分析纯。分析中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品，在没有注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备。

6.2 感官要求

取适量样品，置于清洁、干燥的白盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态，并嗅其气味，用刀切片，记录观察情况。

6.3 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

6.4 蛋白质

按 GB 5009.5 中规定的方法测定。

6.5 脂肪

按 GB 5009.6 中规定的方法测定。

6.6 安全要求

按 GB 2712 中指定的方法测定。

6.7 净含量

按 JJF 1070 检验。

7 检验规则

7.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线连续生产的，质量均一的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品的检验按表 3 抽取样本。

表 3 产品抽样表

批量范围（最小外包装单位）	抽取样本数（最小外包装单位）	每个样本抽取单位包装数 ^a （包、样袋）
<100	2	1
100~500	4	1
>500	6	1
^a 单位包装数系指大包装中的小包装单位。		

7.2.1 取样方法

取样时，取两倍检测量的产品，然后分装于两个洁净、干燥的取样袋中，密封。贴上标签，一份用于检测，一份留存备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应按本文件规定逐批进行检验。检验符合本文件要求后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、水分、蛋白质、脂肪、净含量。

7.4 型式检验

型式检验项目为本文件要求中规定的全部项目，一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产三个月以后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监督机构按有关规定需要抽检时。

7.5 判定规则

7.5.1 抽取样品经检验，检验项目全部符合要求，判定该批产品符合本文件。

7.5.2 检验项目如有一项至两项不符合要求，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。若仍有一项不符合要求，判定该批产品不符合本文件。检验结果如有三项及以上指标不符合要求，判定该批产品不符合本文件。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

运输包装应符合 GB/T 191 的规定；销售包装应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.2 包装

包装容器应整洁、卫生、无破损，并符合相关规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁。

8.3.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性或含有异味的物品混装、混运，避免受潮、受压、曝晒。装卸时，应轻拿轻放，不应直接钩扎包装。

8.4 贮存

8.4.1 应按照标签标识的方式贮存。

8.4.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性或含有异味的物品放在一起。

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）
-