

# 团 体 标 准

T/QSDY 001—2020

---

## 清流嵩溪豆腐皮（原浆腐竹）

2020-10-08 发布

2020-11-08 实施

清流县嵩溪豆腐皮营销协会 发布

## 前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第 1 部份：标准的结构和编写》的规定。

本标准主要依据 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》和 GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》并结合本产品的特点制定，铅、总砷和黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的限量指标严于国家食品安全标准要求。

本标准由清流县嵩溪豆腐皮营销协会提出、起草并发布。

本标准主要起草人：黄朝鹏。

本标准由清流县嵩溪豆腐皮营销协会归口，可供清流县境内合法进行豆腐皮生产加工、营销的企业或个人自愿采用。

# 清流嵩溪豆腐皮（原浆腐竹）

## 1 范围

本标准规定了清流县嵩溪镇生产的豆腐皮（原浆腐竹）的分等分级、要求、生产加工过程的卫生要求，试验方法，检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用以大豆为原料，制成的热豆浆经揭皮、挂杆、烘干、分装等工艺制成的清流嵩溪豆腐皮（原浆腐竹）。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）定量包装商品计量监督管理办法

## 3 分等分级

产品按品质不同分优级品和合格品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 生产加工使用的原辅料及加工助剂应符合国家食品安全相关的要求和有关规定，不得使用非食品生产原料。

4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定要求。

4.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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
色 泽	呈淡黄至黄褐色、有光泽、色泽均匀
气 味	有豆香味，无异味、无霉变
组织形态	条状或扁条状，有空心，条形基本完整，无并条，允许有少量的短条和碎条，复水后有韧性
烹调性和口感	常温下凉水浸泡 1 小时无浑浊，沸水煮 10 分钟即熟透而不湖汤，口感滑软有韧性，无砂齿感
杂 质	不得有肉眼可见的外来杂质

#### 4.3 理化指标

污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定，严于国家食品安全标准的铅、总砷和黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标及其它理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	指 标	
		优级品	合格品
水分/ (g/100g)	≤	10.0	
蛋白质/ (g/100g)	≥	40.0	38.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	<	0.5	
铅 (Pb) / (mg/kg)	<	0.5	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	<	5	

#### 4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.5 微生物限量

应符合GB 2712的规定。

#### 4.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定要求。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求的检验

从样品中随机抽取 10 条豆腐皮，在自然光线下，先观其色泽、审其形态及有无杂质，通过鼻嗅检验气味。烹调性检验采用将样品先浸泡发胀一小时后，再放沸水中 10 分钟后，取出样品进行气味、组织形态、烹调性和口感检验。

### 6.2 理化指标的检验

#### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

#### 6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

#### 6.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

#### 6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

#### 6.2.5 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 的规定执行。

### 6.3 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一质量等级大豆、同一时间生产的产品为一批。每批重量不超过2000 kg。

### 7.2 抽样

从批中随机抽样。抽样量见表3。

表3 抽样量

批 量	抽 样 量
100 kg~500 kg	随机抽取 2 kg，其中留样 1 kg
501 kg~1000 kg	在基数为 2 kg 基础上，每增加 200 kg 增抽 1 kg；依此比例抽取样品，其中一半留样
1001 kg~3000 kg	在基数为 3 kg 基础上，每增加 400 kg 增抽 1 kg；依此比例抽取样品，其中一半留样

### 7.3 检验分类

产品检验分为出厂检验与型式检验。

### 7.3.1 出厂检验

产品应经厂检验部门检验合格后方可出厂，并附质量合格证。出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量。

### 7.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或生产设备有明显改变可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上，重新恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监督机构需要检验时。

### 7.4 结果判定

产品按本标准进行检验，如有检验结果不符合本标准要求时，允许使用备检样品，对不合格样品进行复检。如复检仍不符合标准要求，则该批产品判为不合格品。色泽、组织形态等感官指标，水分、蛋白质理化指标不合格可作降级处理。

### 7.5 验收

如供需双方对产品质量有异议时，可由双方协商解决或由双方确定的质量仲裁单位进行仲裁和评定。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标志、标签

外包装箱、塑料包装袋的标志必须牢固、清晰，与所包装的内容一致，外包装上储运图示标志符合 GB/T 191 的要求。标签内容应符合 GB 7718 及 GB 28050 的要求。

### 8.2 包装

外用纸箱（塑料袋）包装，纸箱应完整、牢固，符合 GB/T 6543 规定要求，箱面（塑料袋）清洁卫生；内包装袋采用塑料袋或复合袋包装，包装袋应色泽正常，质地均匀、无毒、无异味，符合 GB 4806.7 的要求。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的货物混装，严禁重压，应轻拿轻放，防止挤压，避免日晒雨淋，并有防尘措施。

### 8.4 贮存

应存放与通风、干燥、清洁卫生、无异味的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的货物同处贮存。

#### 8.5 保质期

符合本标准条件下，保质期不小于3个月或见包装标识。

#### 9 召回

生产销售过程中发现不合格产品，应立即停止生产销售，制定措施预防和控制食品安全风险，消除产生不合格原因后方能继续生产，并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。

---