

ICS67.060

X 11

团 体 标 准

T/ YXDFQX 001-2018

攸县香干

Youxian Semi-dehydrated Tofu

2018-11-05 发布

2019-01-01 实施

攸县豆腐行业协会团体 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 和 GB/T 20004.1-2016 给出的规则起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利,本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由攸县豆腐行业协会提出并归口。

本标准由攸县农业局、湖南省食品测试分析中心、攸县特色农产品发展领导小组办公室、攸县豆腐行业协会负责起草。

本标准参加起草单位:株洲湘东情食品有限公司、攸县南国宏豆食品有限公司、攸县日昇豆制品食品有限公司、攸县拉子豆制品有限公司、株洲世纪红调味食品有限责任公司、攸县新市智强食品厂、攸县豪哥食品有限责任公司、攸县平姐永盛食品有限公司、株洲八合食品有限公司、攸县盛玉坊食品有限公司、攸县石羊塘镇八合冲沫豆妈食品有限公司

本标准主要起草人: 单杨、李绮丽、朱玲凤、李高阳、付复华、唐卫湘、何湘成、胡金春、董华贵、谢秋涛、袁洪燕、王爱平、何雪林、陈毫、周冬桂、周敏、钟东锋、夏毅、夏永良、唐亦平、黄文斌、符立志、曾李敏

全国团体标准信息平台

攸县香干

1 范围

本标准规定了攸县香干的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程、检验规则、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于预包装攸县香干的生产和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

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》 国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）

3 术语和定义

3.1 攸县香干 Youxian semi-dehydrated tofu

以攸县本地大豆为原料，采用攸县境内水为水源水，经磨浆、分离、煮浆、添加凝固剂点

脑（浆）、压榨成型等工艺加工而成的，且在攸县境内生产的产品。

4 产品分类

攸县香干分为卤制香干、烤制香干、熏制香干。

4.1 卤制香干

以大豆为原料，以石膏等为凝固剂，经浸泡、研磨制浆、煮浆、点脑（浆）、凝固、压榨成型、卤制、包装等本地传统工艺或以此改进的现代工艺制成的具有不同风味的非发酵性豆制品。

4.2 烤制香干

以大豆为原料，以石膏等为凝固剂，经浸泡、研磨制浆、煮浆、点脑（浆）、凝固、压榨成型、烤制（或卤制后烤制）、包装等本地传统工艺或以此改进的现代工艺制成的具有不同风味的非发酵性豆制品。

4.3 熏制香干

以大豆为原料，以石膏等为凝固剂，经浸泡、研磨制浆、煮浆、点脑（浆）、凝固、压榨成型、熏制（或卤制后熏制）、包装等本地传统工艺或以此改进的现代工艺制成的具有不同风味的非发酵性豆制品。

5 要求

5.1 原料及辅料要求

5.1.1 生产用水

采用攸县境内水源为生产用水，水质 pH 6.5~8.0，总硬度 ≤ 240 mg/L，并符合 GB 5749 的要求。

5.1.2 大豆

选用蛋白质含量 30%以上、收获期一年内的新鲜大豆，其他指标符合 GB 1352 的要求。

5.1.3 其他辅料

应符合相关的国家标准或行业标准的规定。

5.2 工艺流程

5.2.1 整体流程

卤制香干：备料、过筛洗选、浸泡、磨浆、浆渣分离、煮浆、筛浆、点浆、破脑、布包榨水、卤制。

烤制香干：备料、过筛洗选、浸泡、磨浆、浆渣分离、煮浆、筛浆、点浆、破脑、布包榨水、烘烤（或卤制后烘烤）。

熏制香干：备料、过筛洗选、浸泡、磨浆、浆渣分离、煮浆、筛浆、点浆、破脑、布包榨水、熏制（或卤制后熏制）。

5.2.2 工艺关键点

5.2.2.1 浆渣分离环节采用 95~100℃ 的开水边冲洗边分离；

5.2.2.2 浆渣分离、筛浆两个环节过筛目数为 100 目以上。

5.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求			检验方法
	卤制香干	烤制香干	熏制香干	
滋味、气味	有豆香味，无酸败、霉味等其他异味	有豆香味，无酸败、霉味等其他异味	有烟熏味、无酸败、霉味等其他异味	将被测样品置于白色洁净的瓷盘上，在自然光线下，目测其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅气味，口尝滋味。
组织形态	块形整齐均匀、质地有韧性、无霉变	块形整齐均匀、质地密实、无霉变	块形整齐均匀、质地密实、无霉变	
色泽	淡黄色、酱油色			
杂质	无正常视力可见外来杂质			

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求			检验方法
	卤制香干	烤制香干	熏制香干	
水分/(g/100g) ≤	85.0			GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	6			GB 5009.5

5.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和食用量应符合GB 2760的规定。

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号规定，检验方法应符合 JJF1070 的规定。

6 生产加工过程

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

在成品库内从每批产品随机抽取，抽样基数不少于100个包装（或30kg），抽样数量不少于30个最小包装（或2 kg）。将样品平均分为2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品由公司检测技术中心抽样进行检验，每批产品须按本标准检验合格，并附产品合格证方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、水分。

7.4 型式检验

7.4.1型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

7.4.2正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产3个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.5 判定规则

检验项目如不符合本标准时,对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格,判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时,判定该批产品为不合格品不得复检。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 产品的包装标志应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

8.1.2 外包装标志应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装应符合GB 4806.7的规定。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

应符合GB 31621的规定。

8.4 贮存

应符合 GB 31621的规定。