

中国标准出版社第一编辑室 编

中国食品工业 标准汇编

豆制品卷



 中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

豆制品卷

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

北 京

图书在版编目 (CIP) 数据

中国食品工业标准汇编. 豆制品卷/中国标准出版社第一编辑室编. —北京: 中国标准出版社, 2010
ISBN 978-7-5066-6100-3

I. ①中… II. ①中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国②豆制品-标准-汇编-中国 IV. ①TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 192888 号

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码: 100045

网址 www.spc.net.cn

电话: 68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 32.75 字数 944 千字

2010 年 11 月第一版 2010 年 11 月第一次印刷

*

定价 168.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010)68533533

编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,中国标准出版社陆续出版。本汇编为丛书的一卷。

豆制品是我国人民食品结构中的重要组成部分,传统的及新型的豆制品已经成为世界追求的健康食品,并日益受到人们的关注。为解决豆制品生产、科研、检验、监督等部门缺少标准和标准收集不全的实际困难,为指导企业生产,提高产品质量,我们将2010年8月底以前发布的豆制品标准汇编成册,以满足全国豆制品企业、各级豆制品产品质量监督检验机构、各级豆制品卫生监督检验机构等部门的需要。

本汇编主要内容包括五个部分:产品标准、原辅料标准、试验方法标准、卫生标准和相关标准。本汇编共收集豆制品标准63项,其中国家标准56项,行业标准7项。

本汇编每个部分的标准按先国家标准后行业标准的顺序编排,其中国家标准按标准编号由小到大编排,行业标准按字母次序编排,相同行业的标准按标准编号由小到大编排。

本汇编在编辑过程中,将涉及的标准修改单附于相关标准后。本汇编收集的标准的属性已在目录上标明(GB或GB/T,NY或NY/T,SB或SB/T),年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样,读者在使用这些标准时,其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。

本汇编可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员、各管理部门的相关人员使用,也可供大专院校有关专业的师生参考。

本汇编由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2010年9月

目 录

一、产品标准

GB/T 20560—2006	地理标志产品 郫县豆瓣	3
GB/T 22106—2008	非发酵豆制品	11
GB/T 22492—2008	大豆肽粉	19
GB/T 22494—2008	大豆膳食纤维粉	31
GB/T 23494—2009	豆腐干	37
GB/T 23782—2009	方便豆腐花(脑)	45
NY 5189—2002	无公害食品 豆腐	53
SB/T 10170—2007	腐乳	59
SB/T 10453—2007	膨化豆制品	69
SB/T 10527—2009	臭豆腐(臭干)	75
SB/T 10528—2009	纳豆	81

二、原辅料标准

GB 317—2006	白砂糖	89
GB 1352—2009	大豆	103
GB 1355—1986	小麦粉	111
GB 1355—1986《小麦粉》第1号修改单		112
GB 1892—2007	食品添加剂 硫酸钙	113
GB 19644—2010	食品安全国家标准 乳粉	123
GB 5461—2000	食用盐	127
GB 5461—2000《食用盐》第1号修改单		131
GB 5461—2000《食用盐》国家标准第2号修改单		132
GB/T 7652—2006	八角	133
GB 7657—2005	食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯	139
GB 10343—2008	食用酒精	145
GB/T 10459—2008	蚕豆	151
GB/T 13382—2008	食用大豆粕	157
GB/T 13662—2008	黄酒	165
GB/T 20371—2006	食品工业用大豆蛋白	187
GB/T 20880—2007	食用葡萄糖	195
GB/T 20883—2007	麦芽糖	203

注：本汇编收集的标准的属性已在目录上标明(GB或GB/T,NY或NY/T,SB或SB/T),年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样,读者在使用这些标准时,其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。

GB/T 20884—2007	麦芽糊精	211
GB/T 21494—2008	低温食用豆粕	219

三、试验方法标准

GB/T 4789.23—2003	食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验	227
GB 5009.3—2010	食品安全国家标准 食品中水分的测定	231
GB 5009.5—2010	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定	239
GB/T 5009.6—2003	食品中脂肪的测定	247
GB/T 5009.51—2003	非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法	251
GB/T 5009.52—2003	发酵性豆制品卫生标准的分析方法	257
GB/T 5009.96—2003	谷物和大豆中赭曲霉毒素 A 的测定	261
GB/T 5009.117—2003	食用豆粕卫生标准的分析方法	267
GB/T 5009.130—2003	大豆及谷物中氟磺胺草醚残留量的测定	273
GB/T 5009.172—2003	大豆、花生、豆油、花生油中氟乐灵残留量的测定	278
GB/T 5009.174—2003	花生、大豆中异丙甲草胺残留量的测定	285
GB/T 5511—2008	谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白质含量计算 凯氏法	289
GB/T 5519—2008	谷物与豆类 千粒重的测定	303
GB/T 15403—1994	大豆制品甲酚红指数的测定	307
GB/T 15665—1995	豆类 配糖氢氰酸含量的测定	310
GB/T 15666—1995	豆类试验方法	313
GB/T 21498—2008	大豆制品中胰蛋白酶抑制剂活性的测定	317
GB/T 22510—2008	谷物、豆类及副产品 灰分含量的测定	329
GB/T 23816—2009	大豆中三嗪类除草剂残留量的测定	341
GB/T 23817—2009	大豆中磺酰脲类除草剂残留量的测定	355
GB/T 23818—2009	大豆中咪唑啉酮类除草剂残留量的测定	369
NY/T 675—2003	转基因植物及其产品检测 大豆定性 PCR 方法	379

四、卫生标准

GB 2711—2003	非发酵性豆制品及面筋卫生标准	387
GB 2712—2003	发酵性豆制品卫生标准	391
GB 2715—2005	粮食卫生标准	395
GB 2757—1981	蒸馏酒及配制酒卫生标准	404
GB 2757—1981	《蒸馏酒及配制酒卫生标准》第 1 号修改单	405
GB 2757—1981	《蒸馏酒及配制酒卫生标准》第 2 号修改单	405
GB 5749—2006	生活饮用水卫生标准	407
GB 9683—1988	复合食品包装袋卫生标准	418
GB 14891.8—1997	辐照豆类、谷类及其制品卫生标准	419
GB 14932.1—2003	食用大豆粕卫生标准	421
GB 15203—2003	淀粉糖卫生标准	425

五、相关标准

GB 7718—2004	预包装食品标签通则	431
GB 14881—1994	食品企业通用卫生规范	454
GB/T 18525.1—2001	豆类辐照杀虫工艺	461

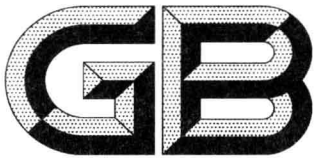
SB/T 10550—2009 大豆磨浆机技术条件 465

附件 1 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) 473

附件 2 JJF 1070—2005 定量包装商品净含量计量检验规则 477

索引(按标准编号顺序排列)..... 514

一、产 品 标 准



中华人民共和国国家标准

GB/T 20560—2006



2006-09-18 发布

2007-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准是依据《地理标志产品保护规定》与 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》而制定的。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准主要起草单位：四川省成都市郫县技术监督协会、郫县食品工业协会、四川省郫县豆瓣股份有限公司、四川省丹丹调味品有限公司。

本标准主要起草人：兰林彬、郭宪荣、杨友刚、李志群、马世玲、岳平。

地理标志产品 郫县豆瓣

1 范围

本标准规定了地理标志产品郫县豆瓣的产地范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品郫县豆瓣。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000,eqv ISO 780:1997)

GB 1355 小麦粉

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10459 蚕豆

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[2005]第75号令）

地理标志产品保护规定（国家质量监督检验检疫总局[2005]第78号令）

3 产地范围

地理标志产品郫县豆瓣的产地范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即四川省成都市郫县现辖行政区域，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

郫县豆瓣 Pixian douban

在本标准第3章规定的范围内，以红辣椒、蚕豆为主要原料，食用盐、小麦粉等为辅料，按照本标准规定的传统工艺酿制而成的，具有色红褐、油润、酱酯香、瓣粒香脆、味鲜辣的豆瓣。

5 要求

5.1 原、辅料

5.1.1 红辣椒

主要产自郫县及郫县附近的双流、仁寿、中江、三台、盐亭等地区的二荆条红辣椒,采摘时间在每年的7月至立秋后15 d。其色泽红亮、肉头饱满、无霉变、无杂物,并符合国家相关卫生安全要求。

5.1.2 蚕豆

主要产自四川省和云南省,质量应符合 GB/T 10459 的规定。

5.1.3 加工用水

水源取自郫县地区的地下水源,水质应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

5.1.5 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

5.2 酿造气候条件

气候温和,雨水充沛,无霜期长,四季分明,属亚热带湿润气候。年平均温度 15.7℃,极端最高温度 35.8℃,极端最低温度-5.2℃,年平均日照时数 1 264.7 h,年平均相对湿度 84%。

5.3 传统工艺

5.3.1 传统工艺特点

郫县豆瓣采用独特传统的特殊工艺,以红辣椒盐渍制成辣椒胚;采用蚕豆制曲发酵6个月以上制成甜瓣子;按一定比例拌合均匀,装入缸(池)中,经翻、晒、露等发酵工艺,历时3个月以上酿造成熟。其产品具有“色红褐、油润、酱酯香、瓣粒香脆、味鲜辣”之特色。

5.3.2 酿造工艺流程

5.3.2.1 辣椒胚

红辣椒→去蒂、清洗→拌盐、轧碎、盐渍→入池发酵→辣椒胚

5.3.2.2 甜瓣子

蚕豆→精选、脱壳→浸泡→拌小麦粉、接种米曲霉(沪酿 3.042)→制曲→发酵→甜瓣子

5.3.2.3 郫县豆瓣

辣椒胚+甜瓣子→入缸(池)→拌合→翻、晒、露→郫县豆瓣

5.4 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标		
	特 级	一 级	二 级
色 泽	红褐色,油润有光泽	浅红褐色,略油润有光泽	浅红褐色,有光泽
香 气	酱酯香和辣香浓郁	有酱酯香和辣香	有酱酯香和辣香
滋 味	味鲜辣醇厚,瓣粒香脆、化渣,回味深长	味鲜辣,瓣粒香脆、化渣,回味深长	味鲜辣,瓣粒香脆,化渣
体 态	粘稠适度,可见辣椒块和蚕豆瓣粒及其他辅料		
杂 质	无肉眼可见其他杂质		

5.5 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	特 级	一 级	二 级
水分/(g/100 g) ≤	53	57	60
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g) ≥	0.25	0.20	0.18
总酸(以乳酸计)/(g/100 g) ≤	2.0		
食用盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	15~22		

5.6 卫生指标

5.6.1 卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	1.0
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5
大肠菌群/(MPN/100 g) ≤	30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

5.6.2 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

定量包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 试验方法

6.1 感官检验

取 10 g 左右样品,置于培养皿中,用玻璃棒搅拌铺平,观察调料的体态、色泽,看有无肉眼可见杂质,嗅其气味,用玻璃棒蘸样品,品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB/T 5009.3—2003 中直接干燥法检验。

6.2.2 食用盐、总酸、氨基酸态氮

按 GB/T 5009.40 规定的方法检验。

6.3 卫生指标

6.3.1 总砷、铅、黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.40 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群、致病菌测定

按 GB/T 4789.22 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定方法检验。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 组批

以同批原料、同时投料生产的产品为一批。

7.1.2 抽样

由质检部门自同一批产品中,按检验项目的要求在生产车间或成品库房随机抽取足量样品 1 000 g~2 500 g。

7.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

出厂检验项目为:本标准要求中的感官指标、理化指标、大肠菌群和净含量。经检验合格后,附产品检验合格证方可出厂。

7.2.2 型式检验

型式检验为本标准要求中规定的全部项目。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 原料、配方、工艺有较大改变时;
- b) 停产一年以上,恢复生产时;
- c) 国家质量监督机构进行产品质量的抽查时;
- d) 供需双方对产品质量发生异议,进行仲裁检验时;
- e) 产品正常生产时,每半年应进行一次。

7.3 判定规则

出厂检验与型式检验在其所检验项目中,均符合本标准要求中规定指标时,判该批产品为合格;若有一项或一项以上指标检验不合格时,可自同批产品中加倍抽取样品进行复检;若经复检仍不合格,则该批产品为不合格产品;若经复检合格,则该批产品为合格产品;微生物指标不合格时,不得进行复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志与标签

8.1.1 标志

产品外包装标志应标明:制造者厂名和厂址、产品名称、商标、规格、质量等级、净含量、保质期,使用的地理标志产品专用标志应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 78 号令的规定,其他应符合 GB/T 6388 及 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签

标签应符合 GB 7718 的规定。

不符合本标准的产品,其产品名称不得使用含有郫县豆瓣(包括连续或断开)的名称。

8.2 包装

产品包装材料应符合相应的国家卫生标准。包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

运输过程中不得与有毒、有害物品及易造成污染的物品混运。

8.4 贮存

产品的贮存条件应按有关卫生管理规定执行。不同产品应按生产日期分批存放,库房应干燥、通风,离地应保持一定距离。

附录 A
(规范性附录)

郫县豆瓣地理标志产品保护范围图

郫县豆瓣地理标志产品保护范围见图 A.1。

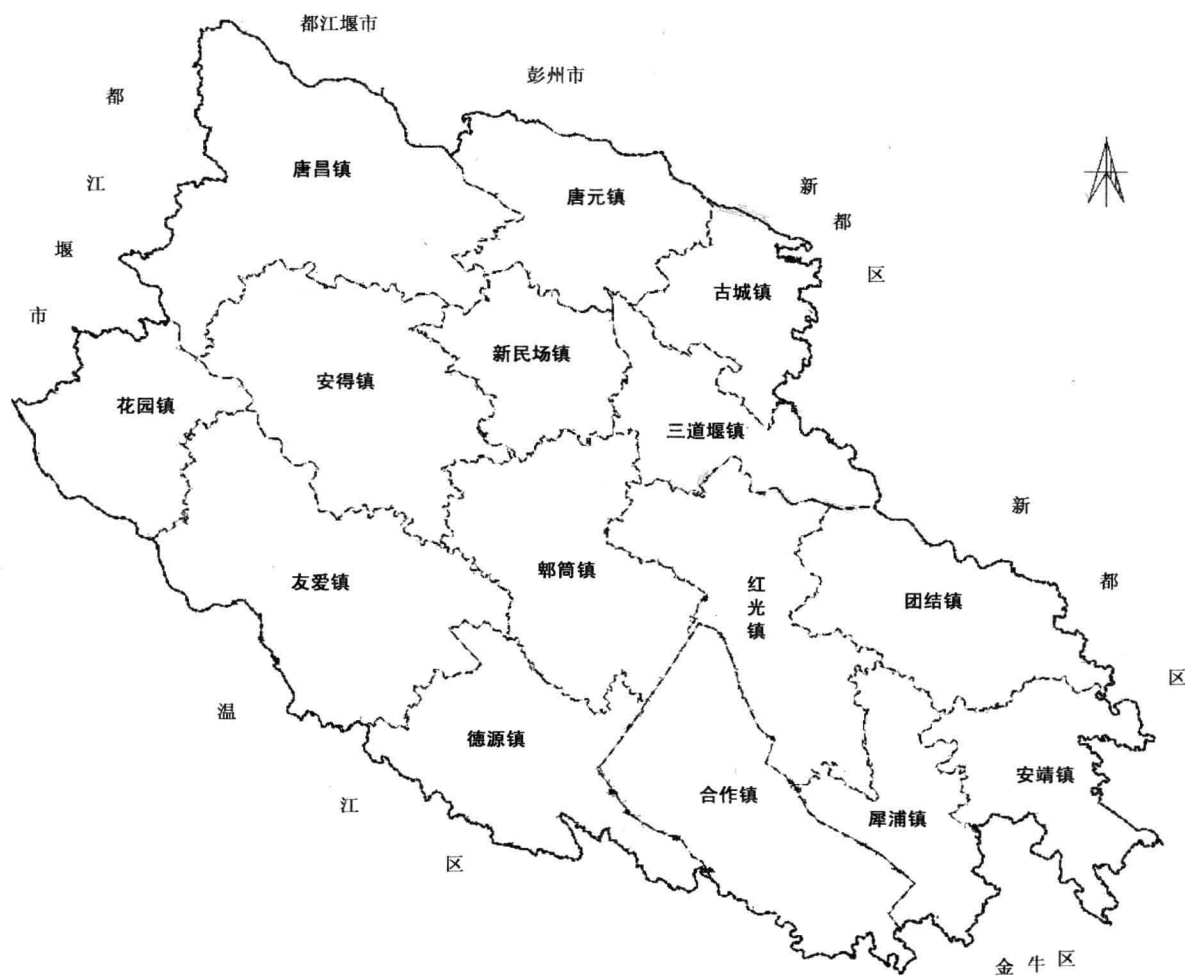


图 A.1 郫县豆瓣地理标志产品保护范围图

