

T/

中国食品工业协会团体标准

T/xxx xxxxx—xxxxx

全豆腐乳

whole-bean furu

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

xxxx - xx - xx 发布

xxxx - xx - xx 实施

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。
本标准由中国食品工业协会豆制品专业委员会提出。
本标准由中国食品工业协会归口。
本标准起草单位：
本标准主要起草人：
本标准为首次制定。

征求意见稿

全豆腐乳

1 范围

本标准规定了全豆腐乳的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、标识、储存、运输。

本标准适用于全豆腐乳。

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 1352 大豆
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- SB/T 10686 大豆食品工业术语
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- AOAC Official Method 2009.01 Total Dietary Fiber in Food
- 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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语、分类、定义

SB/T 10686 界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

全豆腐乳 whole-bean furu

T/××× ××××—××××

指以脱皮或不脱皮的大豆或未经脱脂的大豆粉为主要原料，直接磨浆或溶解，不除渣或部分除渣，经制坯、培菌、发酵等工艺制成的调味、佐餐食品。

3.1.1

全豆红腐乳 whole-bean red furu

全豆红方

在后期发酵的汤料中配以红曲酿制而成的腐乳。

3.1.2

全豆白腐乳 whole-bean white furu

全豆白方

在后期发酵的汤料中不添加任何着色剂酿制而成的腐乳。

3.1.3

全豆青腐乳 whole-bean grey furu

全豆青方

又叫“全豆臭豆腐”，在后期发酵过程中以低度食盐水做汤料酿制而成的腐乳。

3.1.4

全豆酱腐乳 whole-bean paste furu

全豆酱方

在后期发酵过程中以酱曲为主要辅料酿制而成的腐乳。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 大豆：应符合 GB 1352 和/或相应的食品安全国家标准的要求。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和/或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求			
	全豆红腐乳	全豆白腐乳	全豆青腐乳	全豆酱腐乳
外观色泽	表面呈鲜红色或枣红色，断面呈杏黄色或酱红色。	呈乳黄色或黄褐色，表里色泽基本一致。	呈豆青色，表里色泽基本一致。	呈酱褐色或棕褐色，表里色泽基本一致。

滋味、气味	具有该产品特有的香味和滋味，咸淡适口，无异味。	具有该产品特有的香味和滋味，咸淡适口，无异味。	具有该产品特有的香味和滋味，咸淡适口，无异味。	具有该产品特有的香味和滋味，咸淡适口，无异味。
组织状态	块形整齐，质地细腻，无外来可见杂质。			

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定

项目	要求			
	全豆红腐乳	全豆白腐乳	全豆青腐乳	全豆酱腐乳
水分 (g/100g) ≤	72	75	75	67
蛋白质 (g/100g) ≥	6	5.5	5.5	6
氨基酸态氮 (g/100g) ≥	0.42	0.35	0.60	0.50
总膳食纤维 (g/100g) ≥	3.0	3.0	3.0	3.0

4.4 食品安全指标

4.4.1 微生物限量应符合 GB 2712 的规定。

4.4.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准的要求。

4.4.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.4.4 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.5 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5 净含量与检验方法

按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》和 JJF 1070 执行。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

T/××× ××××—××××

5.1.1 同生产日期和同一批产品为一组批。

5.1.2 每组批随机抽取样品，数量应满足检验和留样的要求。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂应按本标准规定进行检验，检验合格方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、微生物（有要求时）、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时也必须进行型式检验。

- a) 更换设备或停产半年以上再恢复生产时；
- b) 主要原料或工艺有较大变化，可能影响产品质量；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。
- e) 新产品试制鉴定时；
- f) 距上次型式检验已满6个月。

5.3.2 型式检验项目

型式检验项目为4.2~4.5规定的全部项目。

5.4 判定

检验结果不符合标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格；如复检仍不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

6 检验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。试样为除去卤汤的全豆腐乳样品。

6.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。试样为除去卤汤的全豆腐乳样品。蛋白质换算系数为6.25。

6.4 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法测定。试样为除去卤汤的全豆腐乳样品。

6.5 总膳食纤维

参照 AOAC Official Method 2009.01 Total Dietary Fiber in Food的方法测定，试样为除去卤汤的全豆腐乳样品。

7 包装、标签、储存、运输

7.1 包装

7.1.1 包装材料应符合相应的食品安全国家标准和/或有关规定的要求。

7.1.2 包装密封完全，且外观良好。

7.2 标签

7.2.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和/或有关规定。

7.2.2 产品名称应标示本标准规定的分类名称。

7.3 储存

需冷藏产品应储存在 0℃~10℃ 库房内。需冷冻产品应储存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库。常温产品需贮存于通风、阴凉、干燥环境中。不得与有毒、有污染及有异味的物品混储。

7.4 运输

7.4.1 物流过程需要温度控制的产品按照 GB 31605 的规定执行。

7.4.2 运输设备应清洁卫生，不得与有毒、有污染及有异味的物品混运。