



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10527—2009

臭豆腐(臭干)

Choudoufu (chougan)



2009-04-02 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布



中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
臭豆腐(臭干)
SB/T 10527—2009

*

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 0.5 字数 8 千字
2009年8月第一版 2009年8月第一次印刷

*

书号: 155066·2-19800 定价 14.00 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

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准主要起草单位：中国食品工业协会豆制品专业委员会。

本标准参加起草单位：杭州华源豆制品有限公司、上海清美绿色食品有限公司、黑龙江省克东腐乳有限公司。

本标准主要起草人：吴月芳、戚亚江、王春杰、辛茂龙。



臭豆腐(臭干)

1 范围

本标准规定了臭豆腐(臭干)的术语和定义、要求、检验方法、包装、标签、检验规则、运输和贮存。

本标准适用于 3.1 所指臭豆腐(臭干)的生产、销售和检验。

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 1352 大豆

GB 2711 非发酵性豆制品及面筋卫生标准

GB 2712 发酵性豆制品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.4 食品卫生微生物检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.22 食品黄曲霉素 B₁ 的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

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[2005]第 75 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

臭豆腐 choudoufu

臭干

以大豆为原料加工成型的豆腐坯块经臭卤浸渍后制成的非即食性产品。

3.2

豆腐坯块 doufu block

以大豆为原料,经制浆、点浆、成型、切块制成的中间产品。

3.3

臭卤 choulu (a kind of fermented sauce with vegetables and spices)

用蔬菜、香辛料等植物为原料,经加工、配制、发酵而成的汁液,具有特异的植物发酵醪液风味。

4 要求

4.1 主要原料及辅料

4.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 臭卤

制作臭卤的原料应该符合相应的产品标准和规定。

4.1.3 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用限量应符合 GB 2760 的规定,食品添加剂质量还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

4.1.4 其他辅料

应符合相应的产品标准和有关规定。

4.2 产品要求

4.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	淡黄色或青灰色、青黑色
气味	具有植物和香辛料发酵后的特有气味,无异味
组织形态	块形完整,大小均匀,无破碎,无肉眼可见外来杂质

4.2.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g) ≤	85.0
蛋白质/(g/100 g) ≥	6.0

4.2.3 卫生要求

4.2.3.1 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)	按 GB 2711 的规定执行
铅(Pb)/(mg/kg)	按 GB 2711 的规定执行
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	按 GB 2712 的规定执行
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 2711 的规定执行
食品添加剂	按 GB 2760 的规定执行

4.2.3.2 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.2.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽和杂质

目测的方法检测,将样品置于白色搪瓷盘中,在自然光下或相当于自然光的感官评定室内,用视觉观察鉴别。

5.1.2 气味

用嗅觉鉴别气味。

5.1.3 组织形态

用目测和触摸的方法鉴别组织形态。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 总磷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

6 包装

包装容器和材料应符合相关的卫生标准和有关规定,必须整洁、卫生。

7 标签

预包装的产品应符合 GB 7718 的有关规定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一班次生产的产品为一批。

8.2 出厂检验

每批产品出厂前都应进行出厂检验,检验合格后方可出厂。

出厂检验项目包括感官要求和净含量。

8.3 定期检验

微生物指标、水分和蛋白质应进行每月至少一次的定期检验。

8.4 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常情况下,每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

SB/T 10527—2009

- a) 产品投产定型鉴定;
- b) 产品原料来源和生产工艺有较大改变,可能影响产品质量;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 其他可能影响产品质量的情况;
- e) 国家质量监督机构或行业主管部门提出进行抽检时。

8.5 抽样

应从每批产品中随机抽取不少于 2 kg 的样品;包装产品随机抽取不少于 8 个包装单位的样品。抽取的样品应标明产品名称、批号及取样日期。

8.6 判定原则

8.6.1 出厂检验中,检验项目若有一项以上(含一项)不合格,应再从检验批中随机抽取二倍量样品进行复检,以复检结果为准判定该产品合格与否。

8.6.2 型式检验中,微生物指标检验不合格不得复检,其他检验项目若有一项以上(含一项)不合格,应再从检验批中随机抽取二倍量样品进行复检,以复检结果为准判定该产品合格与否。

9 运输

9.1 运输工具应清洁卫生,不得与其他有毒有害物质混运。

9.2 运输应在常温或冷藏条件下进行,产品应轻装、轻卸,防止挤压、防止日晒雨淋,并有防尘措施。

10 贮存

应贮存在 0℃~15℃ 冷藏环境下,不得与其他有毒有害物质混放。



SB/T 10527—2009

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-19800

定价: 14.00 元