

ICS 67.060

X 11

T/XHDX

团 体 标 准

T/XHDX 001—2021

地理标志产品 白溪豆腐

Product of geographical indication—Baixi tofu

(征求意见稿)

2021-11-01 发布

2022-01-01 实施

新化县白溪豆腐协会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件由新化县白溪豆腐协会提出并归口。

本文件起草单位：新化县白溪豆腐协会。

本文件起草人：黄辉波、罗春元、戴泽华、张智、李建华、曾南军、陈雄辉、何湘军。

本文件为首次发布。

# 地理标志产品 白溪豆腐

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品 白溪豆腐的保护范围、产品分类、要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于精选本地生产的优质大豆，并利用当地天然矿泉水加本地传统卤水经原料预处理、制浆、凝固、成型加工制成的地理标志产品 白溪豆腐。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 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/T 17924-2008 地理标志产品 标准通用要求
- 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
- GB/T 29876 非发酵豆制品生产管理规范
- JJF 1070 定量包装商品含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局 第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 保护范围

湖南省娄底市新化县所辖行政区域内，见附录A。

## 4 产品分类

白溪豆腐按照生产工艺和形态不同可分为：嫩豆腐、豆腐干、豆腐皮和豆腐丝。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 大豆

精选保护区范围内生产的大豆，大豆应符合GB 1352的规定，蛋白质含量 $\geq 40\%$ 。

### 5.1.2 水

采用保护区域内范围内的水系，水质应符合GB 5749的规定。

### 5.1.3 卤水

应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

## 5.2 感官要求

### 5.2.1 嫩豆腐

嫩豆腐的感官要求应符合表1的规定，理化指标应符合表2的规定。

表1 嫩豆腐感官要求

项目	指标要求	检验方法
色泽	外表鲜嫩色白	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用视觉鉴别法鉴别产品色泽和有无杂质；用嗅觉鉴别法鉴别气味，用味觉鉴别法鉴别滋味；用触觉鉴别法鉴别组织形态
滋味和气味	有大豆特有的甜香，嫩滑可口	
组织形态	手感细腻绵软不粘，质地凝结柔韧不易散裂	
杂质	无正常视力可见外来异物	

表2 嫩豆腐理化指标

项目	指标要求	检验方法
水分/%	≤55.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥7.4	GB 5009.5

### 5.2.2 豆腐干

豆腐干的感官要求应符合表3的规定，理化指标应符合表4的规定。

表3 豆腐干感官要求

项目	指标要求	检验方法
色泽	呈酱黄色或黄色	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用视觉鉴别法鉴别产品色泽和有无杂质；用嗅觉鉴别法鉴别气味，用味觉鉴别法鉴别滋味；用触觉鉴别法鉴别组织形态
滋味和气味	豆香浓郁，无异味	
组织形态	质地紧密，形状正方体或长方体或其切片状	
杂质	无正常视力可见外来异物	

表4 豆腐干理化指标

项目	指标要求	检验方法
水分/%	≤40.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥14.0	GB 5009.5

### 5.2.3 豆腐皮

豆腐皮的感官要求应符合表5的规定，理化指标应符合表6的规定。

表5 豆腐皮感官要求

项目	指标要求	检验方法
色泽	淡黄色、有光泽	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用视觉鉴别法鉴别产品色泽和有无杂质；用嗅觉鉴别法鉴别气味，用味觉鉴别法鉴别滋味；用触觉鉴别法鉴别组织形态
滋味和气味	香气纯正，有嚼劲	
组织形态	成品多层叠片形状、厚薄均匀	
杂质	无正常视力可见外来异物	

表6 豆腐皮理化指标

项目	指标要求	检验方法
水分/%	≤46.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥35.0	GB 5009.5

#### 5.2.4 豆腐丝

豆腐丝的感官要求应符合表7的规定，理化指标应符合表8的规定。

表7 豆腐丝感官要求

项目	指标要求	检验方法
色泽	淡黄色或酱黄色	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用视觉鉴别法鉴别产品色泽和有无杂质；用嗅觉鉴别法鉴别气味，用味觉鉴别法鉴别滋味；用触觉鉴别法鉴别组织形态
滋味和气味	香气纯正，有嚼劲	
组织形态	呈细长条状	
杂质	无正常视力可见外来异物	

表8 豆腐丝理化指标

项目	指标要求	检验方法
水分/%	≤46.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥35.0	GB 5009.5

#### 5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 5.4 微生物限量

5.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.4.2 即食类产品中微生物限量还用符合表9的规定。

表9 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法

注：采样方案及处理按GB 4789.1执行。

#### 5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定，并按 JJF 1070 的规定进行检验。

## 6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB/T 29876 和 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 7.2 组批和抽样

7.2.1 由同一工艺、同一批原材料、同一班次生产的同一生产日期产品为同一批次。

7.2.2 在生产企业的成品库内随机抽取检验样品，所抽样品应为同一批次的产品。其中出厂检验最低不少于6个包装单元，样品量不少于2 kg，型式检验最低不少于6个包装单元，样品量不少于3 kg。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品须经生产厂质量检验部门按本文件检验合格后方可出厂，并附有检验合格标识。

7.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、大肠菌群（仅限即食类产品）、净含量。

### 7.4 型式检验

7.4.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品或老产品转厂生产的试制定型鉴定；
- b) 正式生产后，如原辅料或工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督检验机构提出进行型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目为本文件规定的全部技术指标。

### 7.5 判定规则

7.5.1 按本文件进行检验，检验结果全部符合要求时，判定该批次产品为合格批。

7.5.2 食品安全要求指标检验结果有不符本文件要求时，判定该批产品为不合格批。

7.5.3 感官要求、理化指标、净含量中检验结果如有不符合本文件要求时，可在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准；如复检结果全部项目符合本文件要求时，则判定该批次产品为合格品；若检验结果仍有项目不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格品。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB/T 17924 的规定，并可以同时标注“地理标志产品”。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

- 8.2.1 产品的内外包装的标志与材料应符合国家相关标准规定及卫生要求。
- 8.2.2 产品外包装要有规定载重量的支撑力。
- 8.2.3 包装箱应封闭、牢固，无破损，能防潮，防震。。

### 8.3 运输

- 8.3.1 产品运输工具应清洁、卫生、干燥，运输过程中，应防雨、防晒、防重压、防剧烈震动。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运过程中应轻取轻放，严禁摔撞、挤压。
- 8.3.2 除干制品或采用灭菌工艺的产品外，产品宜采用专用冷藏设施运输。

### 8.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房内。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同仓库存放。除干制品或采用灭菌工艺的产品外，产品宜低温贮存，温度宜低于10℃。

附录A  
(规范性附录)  
地理标志产品 白溪豆腐保护范围



图A.1 白溪豆腐地理标志保护范围图