

团 体 标 准

T/CNFIA 108—2018

千 页 豆 腐

Qianyedoufu

2018-07-01 发布

2018-10-01 实施



中国食品工业协会 发布

团 体 标 准
千 页 豆 腐

T/CNFIA 108—2018

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

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 10 千字
2018年7月第一版 2018年7月第一次印刷

*

书号: 155066·2-44751 定价 18.00 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)68510107

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 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：祖名豆制品股份有限公司、中国食品工业协会豆制品专业委员会、苏州金记食品有限公司、上海清美绿色食品有限公司、深圳市福荫食品集团有限公司、山东禹王生态食业有限公司、平湖市凯宇鲜菜有限公司、上海艺杏食品有限公司、四川徽记食品股份有限公司、四川省食品药品检验检测院、上海市豆制品行业协会、合肥市豆制品协会。

本标准起草人：吴月芳、韩晓华、金兴仓、杜龙、杨金平、刘军、刘剑芬、单志明、钟威、岳清洪、张建秋、张之斌。

千 页 豆 腐

1 范围

本标准规定了千页豆腐的技术要求、检验规则、标签、包装、储存和运输。
本标准适用于 3.1 定义的产品。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
 - GB 2716 食用植物油卫生标准
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
 - GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
 - 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
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 - 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文件。

3.1

千页豆腐 Qianyedoufu

千叶豆腐

以大豆分离蛋白和水为主要原料,食用植物油、淀粉等为辅料,添加或不添加稳定剂和凝固剂、增稠剂,经斩拌乳化、调味、蒸煮、冷却、切块或再速冻等全部或部分工艺制成的大豆蛋白制品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 大豆分离蛋白

应符合 GB 20371 的规定。

4.1.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

4.1.5 其他原辅料

应符合相应的标准和(或)有关规定。

4.2 感官要求与检验方法

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有本产品正常的色泽,色泽均匀	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
滋味、气味	具有本产品正常的香气和滋味,咸淡适中,无异味	
状态	块形完整,组织细密多孔,质地软硬适中,富有弹性,无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标与检验方法

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100 g)	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100 g)	≥ 8.0	GB 5009.5
淀粉/(g/100 g)	≤ 5.0	GB 5009.9
脂肪/(g/100 g)	≤ 12.0	GB 5009.6

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

应符合 GB 2712 的规定。

4.5 微生物限量

应符合 GB 2712 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 质量规格应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量与检验方法

应按《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 执行。

4.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 同生产日期、同一批原料和同一批产品为一组批。

5.1.2 每组批随机抽取量为 8 个最小独立包装,1 份检验理化指标,2 份留样,5 份检验食品安全指标。

5.2 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、微生物限量中的大肠菌群、净含量,产品出厂检验合格后方可出厂。

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应进行型式检验:

- a) 更换设备或长期停产,恢复生产时;
- b) 主要原料或工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- 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。

5.3.2 型式检验项目包括第 4 章中的全部项目。

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 标签、包装、储存和运输

6.1 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应在标签醒目位置标注“大豆蛋白制品”。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合相关国家标准和行业标准的规定。

6.2.2 包装应封口严密,外观清洁,无破损。

6.3 储存

生鲜产品应储存在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 库房内。速冻产品应储存在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的冷库。不得与有毒、有污染及有异味的物品混储。

6.4 运输

生鲜产品运输温度应控制在 $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下,速冻产品短途运输应使用冷藏车,长途运输冷藏车厢温度应 $< -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。运输设备(车辆)应清洁卫生,不得与有毒、有污染及有异味的物品混运。



T/CNFIA 108-2018

版权所有 侵权必究

书号:155066·2-44751

定价: 18.00 元