

团 体 标 准

T/CNFIA 138—2021

全 豆 豆 浆

Whole-bean soymilk

2022-01-01 发布

2022-06-01 实施



中国食品工业协会 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会豆制品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：北京二商希杰食品有限责任公司、苏州金记食品有限公司、祖名豆制品股份有限公司、北京协同创新食品科技有限公司、河北康贝尔食品有限公司、无锡益和普食品产业发展有限公司、上海清美绿色食品(集团)有限公司、维维食品饮料股份有限公司、北京康得利智能科技有限公司、无锡赫普轻工设备技术有限公司、苏州鲜南食品有限公司、连云港日丰钙镁有限公司、杭州豆制食品有限公司、哈尔滨商业大学、维他奶有限公司、广东碧泉食品科技有限公司、吉林农业大学、上海市豆制品行业协会、中国食品工业协会豆制品专业委员会。

本文件主要起草人：吴月芳、王玉民、金兴仓、韩晓华、刘佳、李炯、马伟、李立、王莉、徐振宇、宋明淦、王艳婷、邱远东、程军辉、朱秀清、郑荣珍、曾兴源、于寒松、张建秋、徐玉环。

全 豆 豆 浆

1 范围

本文件规定了全豆豆浆的技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、贮存、运输。
本文件适用于全豆豆浆的生产和销售。

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 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 5009.5	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 5009.88	食品安全国家标准	食品中膳食纤维的测定
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 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
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	预包装食品中致病菌限量
GB 31605	食品安全国家标准	食品冷链物流卫生规范
GB 31607	食品安全国家标准	散装即食食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

全豆豆浆 whole-bean soymilk

全豆豆奶

全豆豆乳

以脱皮或不脱皮的大豆或未经脱脂的大豆粉为主要原料，经制浆，不除渣或少量除渣，添加或不添加其他辅料的豆浆产品。

注：除渣量小于 50%。

3.1.1

全豆纯豆浆 whole-bean pure soymilk

全豆纯豆奶

全豆纯豆乳

不添加其他辅料、食品添加剂、食品营养强化剂等制成的总固形物含量在 6.0% 以上的全豆豆浆产品。

注：根据蛋白质含量可分为浓型、普通型和淡型。

3.1.2

全豆调制豆浆 whole-bean modified soymilk

全豆调制豆奶

全豆调制豆乳

添加或不添加豆油或其他植物油脂、糖类、食盐等辅料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂等制成的总固形物含量在 6.0% 以上的全豆豆浆产品。

3.1.3

全豆豆浆粉 whole-bean soymilk powder

全豆豆浆液经过或不经过调制、浓缩、干燥而成的粉状产品。

3.1.3.1

全豆纯豆浆粉 whole-bean pure soymilk powder

仅以全豆纯豆浆液经浓缩、干燥而成的粉状产品。

3.1.3.2

全豆调制豆浆粉 whole-bean modified soymilk powder

全豆豆浆液添加其他食品原料或食品添加剂或营养强化剂经调制、浓缩、干燥而成的粉状产品。

3.1.4

全豆发酵豆浆 whole-bean fermented soymilk

全豆发酵豆奶

全豆发酵豆乳

全豆酸豆奶

全豆酸豆乳

全豆豆浆液经杀菌、发酵前或后，添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、辅料等制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 大豆：应符合 GB 1352 和相应的食品安全国家标准的规定。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.2 食品添加剂

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规定。

4.3 感官要求

全豆纯豆浆、全豆调制豆浆和全豆发酵豆浆应符合表 1 的规定，全豆豆浆粉应符合表 2 的规定。

表 1 全豆纯豆浆、全豆调制豆浆和全豆发酵豆浆感官指标

项目	全豆纯豆浆	全豆调制豆浆	全豆发酵豆浆
外观、色泽	具有该产品应有的色泽,色泽均匀,无外来可见杂质	具有该产品应有的色泽,色泽均匀,无外来可见杂质	具有该产品应有的色泽,色泽均匀,无外来可见杂质
气味、滋味	具有豆浆正常的气味,无异味	应具有该产品应有的滋味、气味,无异味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味
组织状态	呈均匀一致液体,可有少量沉淀物,可有少量的脂肪上浮情况	呈均匀一致液体,可有少量沉淀物,可有少量的脂肪上浮情况	组织细腻均匀,允许有少量上清液析出,或具有与添加成分及工艺相符的组织状态

表 2 全豆豆浆粉感官指标

项目	全豆纯豆浆粉	全豆调制豆浆粉
外观色泽	粉状、无结块,淡黄色或乳白色,无外来可见杂质	粉状、无结块,色泽均匀,无外来可见杂质
气味、滋味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味	具该产品应有的滋味、气味,无异味
组织状态	呈干燥均匀的粉末	呈干燥均匀的粉末

4.4 理化指标

全豆纯豆浆、全豆调制豆浆和全豆发酵豆浆应符合表 3 的规定,全豆豆浆粉应符合表 4 的规定。

表 3 全豆纯豆浆、全豆调制豆浆和全豆发酵豆浆理化指标

项目	全豆纯豆浆			全豆调制豆浆	全豆发酵豆浆
	浓型	普通型	淡型		
总固形物/(g/100 g)	≥8.0	≥7.0	≥6.0	≥6.0	≥6.0
蛋白质/(g/100 g)	≥3.8	≥2.9	≥2.0	≥2.0	≥2.3
脂肪/(g/100 g)	≥1.6	≥1.2	≥0.8	≥0.8	≥1.0
总膳食纤维(g/100 g)	≥1.5	≥1.5	≥1.5	≥1.5	≥1.5

表 4 全豆豆浆粉理化指标

项目	全豆纯豆浆粉	全豆调制豆浆粉
蛋白质/(g/100 g)	≥35	≥18
脂肪/(g/100 g)	≥15	≥8
水分/(g/100 g)	≤5	≤4
总膳食纤维(g/100 g)	≥15	≥8

4.5 食品安全指标

应符合 GB 2712、GB 2761、GB 2762、GB 29921、GB 31607 的相关规定。

4.6 营养强化剂

应符合 GB 14880 的相关规定。

4.7 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

4.8 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的相关规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

液体样品取适量试样置于 50 mL 烧杯中,固体样品取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。

5.2 固形物

取直径 5 cm~7 cm 的玻璃皿,加 20 g 精制海砂,在 95 °C~105 °C 干燥 2 h,于干燥器冷却 0.5 h,称量,并反复干燥至恒量,称取 5.0 mL 试样于恒量的皿内,称量,置水浴上蒸干,擦去皿外的水渍,于 95 °C~105 °C 干燥 3 h,取出放干燥器中冷却 0.5 h,称量,再于 95 °C~105 °C 干燥 1 h,取出冷却后称量,至前后两次质量相差不超过 1.0 mg。试样中固体的含量按公式(1)计算:

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_3 - m_2} \times 100\% \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X ——试样中总固体的含量,单位为克每百克(g/100 g);

m₁ ——皿和海砂加试样干燥后质量,单位为克(g);

m₂ ——皿和海砂质量,单位为克(g);

m₃ ——皿和海砂加样量质量,单位为克(g)。

5.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.5 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.6 总膳食纤维

按 GB 5009.88 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 同生产日期和同一批产品为一组批。

6.1.2 每组批随机抽取样品,数量应满足检验和复检的要求。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂检验项目包括感官要求、微生物(有要求时)、净含量。

6.2.2 产品出厂应进行检验,检验合格方可出厂。

6.3 检验项目

4.2~4.7 规定的项目。

6.4 判定

检验结果不符合本文件要求时,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),复检结果符合本文件要求则判定为合格;如复检仍不符合本文件要求,则该批产品判定为不合格。

7 包装、标签、贮存、运输

7.1 包装

包装材料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定,包装容器应大小合适,且确保产品在贮藏和运输过程中不受污染。

7.2 标签

7.2.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

7.2.2 产品名称应标示 3.1、3.2、3.3 中规定的名称。

7.3 贮存

需冷藏产品应存放在 0℃~10℃ 库房内。常温产品应贮存于通风、阴凉、干燥环境中。不应与有毒、有污染及有异味的物品混放。

7.4 运输

7.4.1 产品需冷链运输的应按照 GB 31605 的规定执行。

7.4.2 运输设备应清洁卫生,不应与有毒、有污染及有异味的物品混运。

中国食品工业协会
团体标准
全豆豆浆

T/CNFIA 138—2021

*

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 0.75 字数 14 千字
2022年2月第一版 2022年2月第一次印刷

*

书号: 155066·5-4050 定价 16.00 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



T/CNFIA 138-2021



码上扫一扫 正版服务到