

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 33—2020

供厦食品 新圩豆干

Food for Xiamen-Xinxu Dried Bean Curd

2021 - 01 - 27 发布

2021 - 03 - 01 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门市产品质量监督检验院、厦门市翔安区新圩青年创业促进会。

本文件主要起草人：王水亮、林伟琦、蔡建交、沈志坚。

供厦食品 新圩豆干

1 范围

本文件规定了供厦食品 新圩豆干的术语和定义、要求、检验方法。

本文件适用于以生活饮用水、大豆为原料，加入食用盐、盐卤（盐水）为辅料，经选料、清洗、浸泡、磨浆、煮浆、过滤、盐卤点浆、成形、压制、切块、盐水煮制、包装或不包装等工艺加工制成的豆腐干产品。

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 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 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/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盐卤（盐水）

采用海水盐场日晒盐渗入出的盐水。

[来源：厦门市翔安区新圩镇特色食品豆干传统制作工艺]

3.2

盐卤点浆

煮浆后，热豆浆加入盐卤后凝固的生产工艺。

[来源：厦门市翔安区新圩镇特色食品豆干传统制作工艺]

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 大豆：应符合 GB/T 1352 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 盐卤（盐水）：应取自无污染的海水盐场，并符合相应的安全标准和相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
色 泽	乳白色至浅黄色，色泽基本一致。	抽取适量样品，将样品置于清洁的白瓷盘中，在光线充足柔和的环境中用目测法观察其色泽和组织形态、杂质；用鼻嗅其气味；再用餐具取内容物品尝其滋味。
滋味与气味	具有豆腐特有的滋味和气味。无酸败，无霉味，无异味。	
组织形态	块形完整，质地密实，有韧性。	
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分/（g/100g）	50~75	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	9.0~14.0	GB 5009.5

4.4 污染物限量

应符合GB 2762对豆类制品的规定。

4.5 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 对豆干类的规定。

4.6 微生物限量

即食预包装产品应符合GB 2712对即食豆制品的规定。

4.7 致病菌限量

即食预包装产品应符合GB 29921对即食豆类制品的规定。