

ICS 67.230  
CCS H62 99

T/GZYZC

团 体 标 准

T/GZYZC 050-2024

T/QLY 213-2024

生态黔菜 青岩风味炒豆腐

Ecological Guizhou cuisine-Flavored Fried Tofu of Qingyan Ancient Town

2024-12-18 发布

2024-12-21 实施

贵州省预制菜产业协会  
贵州旅游协会

发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原料 .....	2
5 技术要求 .....	2
6 检验规则 .....	3
7 标签、标志、运输和贮存 .....	4
附录 A (资料性) 生态黔菜 青岩风味炒豆腐烹饪、加工技术流程 .....	5



## 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。

本文件由贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅提出。

本文件由贵州省预制菜产业协会、贵州旅游协会归口。

本文件起草单位：遵义市产品质量检验检测院（遵义市综合检验检测中心）、贵州轻工职业技术学院（黔菜发展协同创新中心、贵州生态食品农产品工程研究中心、贵州山地特色水果及制品工程中心）、贵州电子商务职业技术学院、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、贵州民族大学外语学院、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、贵州音恋餐饮有限公司、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司、贵阳四合院饮食有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、贵州盗汗鸡实业有限公司、兴义市万峰餐饮有限公司、贵州省吴茂钊技能大师工作室、贵州省张智勇技能大师工作室。

本文件主要起草人：苏士虎、张磊、周绍均、吴茂钊、任艳玲、王涛、彭婧、伍心悦、胡文柱、申浩、刘永飞、周水源、潘正芝、潘绪学、杨波、张智勇、张建强、夏雪、陈律、孙国勇、李正光、刘海风、滕永军、杨闽、吴玫、杨莉、张雅丽、张正、龙凯江、杨梅、王利君、杨绍宇、刘志忠、雁飞、王德璨、徐启运、宋艳艳、周英波、刘哲睿。

本文件为首次制定。



# 生态黔菜 青岩风味炒豆腐

## 1 范围

本文件规定了生态黔菜 青岩风味炒豆腐的术语和定义、原料、加工技术规程、技术要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于预包装或预先包装但需要计量称重的生态黔菜 青岩风味炒豆腐。

## 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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 生态黔菜 青岩风味炒豆腐 Ecological Guizhou cuisine-Flavored Fried Tofu of Qingyan Ancient Town

以优质豆腐为主要原料，可添加辣椒、蒜苗和其他调料等其中部分或全部辅料，按附录 A 的方式

T/GZYZC 050-2024

T/QLY 213-2024

生产的产品。

#### 4 原料

##### 4.1 主料

主料为豆腐，应符合GB 2712的规定。

##### 4.2 辅料

4.2.1 食用油，应符合GB 2716的规定。

4.2.2 盐，应符合GB 2721的规定。

4.2.3 调味料，应符合GB 31644的规定。

4.2.4 香辛料，应符合GB/T 15691的规定。

##### 4.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

##### 4.4 其他辅料

应符合相关标准及国家法律、法规的要求。

#### 5 技术要求

##### 5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽自然，鲜亮诱人	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽及状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
香味	香气扑鼻，略带微辣	
口味	咸鲜适中，微辣爽口	
质感	外皮略脆，内里嫩滑	

##### 5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	GB 5009.227

### 5.3 微生物指标

5.3.1 采用罐头工艺生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.3.2 预包装产品还应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (/25g)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10CFU/g	100CFU/g	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

<sup>a</sup>样品的采样和处理按 GB 4789.1执行。

### 5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验应按 JJF 1070 的规定进行。

### 5.5 生产过程中的卫生要求

食品生产卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一投料、同一品种、同日生产的产品为一批次。

### 6.2 抽样方法和抽样数量

从生产线或成品库内随机抽取同一批次的产品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品由公司质量检验部门抽样检验，并附产品合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官指标、过氧化值、大肠菌群、净含量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件要求的的全部项目。

6.4.2 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- A) 产品定型投产时；
- B) 当原料来源发生变化、主要设备更换、工艺流程重大变革，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) 停产半年以上恢复生产时；
- E) 国家食品安全监管机构提出要求时。

## 6.5 判定规则

- 6.5.1 检验项目全部合格，则判定该批产品为合格品。
- 6.5.2 检验结果中有一项以上（含一项）不合格时，对不合格项目从该批次留样中样复检，复检合格则判该批产品合格；如复检仍有一个不合格项，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

## 7 标志、标签、包装、运输与贮存

### 7.1 标志、标签

- 7.1.1 产品包装物上应有明显标志，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。
- 7.1.2 预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 7.2 包装

产品包装材料应清洁、无异味、无毒无害，并应符合相应食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

### 7.3 运输与贮存

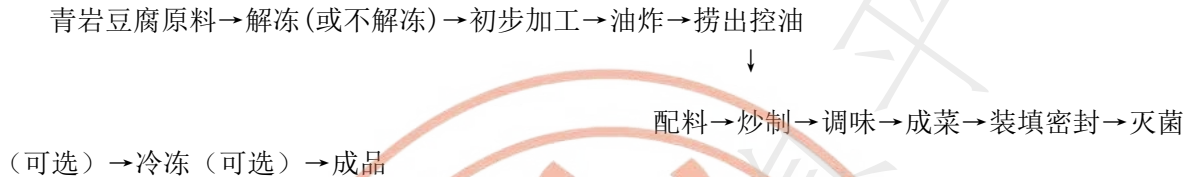
- 7.3.1 应符合GB 14881的规定，冷链流通的产品应符合GB 31605和GB 31646的规定。
- 7.3.2 运输工具应清洁、卫生，冷冻产品应使用冷链运输，并在-18℃以下贮存，温度波动应控制在2℃以内。不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。
- 7.3.3 产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风干燥的库房内，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存；应离地离墙存放，并有防鼠设施。

### 7.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

附录 A  
(资料性)  
生态黔菜 青岩风味炒豆腐烹饪、加工技术流程

A.1 工艺流程



A.2 工艺要点

A.2.1 主料预处理

青岩豆腐经刀工处理，切成三角形块状。

A.2.2 配料预处理

青椒、红椒分别洗净，切成菱形片，小尖红椒洗净，切成颗粒状。

A.2.3 加工流程

炒锅至旺火上，放入油烧至六成热，下入豆腐块爆至表面紧皮金黄，捞出控油。锅内留底油烧热，爆香姜片、蒜瓣，下入青椒片、红椒片、小尖红椒颗粒炒香，投入爆好的豆腐块，加盐、味精、鸡精、白糖、生抽炒匀，撒入蒜苗段，出锅即成青岩风味炒豆腐。将菜品放于包装容器内，装填密封、灭菌处理，冷冻。产品可根据设备制冷能力选择常温下直接速冻，或将冷却后的产品预冷却到0℃~4℃左右，再进行速冻。

全国团体标准信息平台

T/GZYC 050-2024  
T/QLY 213-2024