

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 106—2025

神仙豆腐

Fairy tofu

2025 - 12 - 30 发布

2025 - 12 - 30 实施

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 原辅料	2
5 加工技术	2
6 要求	2
7 检验规则	3
8 标志、标签、包装、运输及贮存	4

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。

本文件由贵州医科大学提出。

本文件由贵州省预制菜产业协会归口。

本文件起草单位：贵州省天然产物研究中心、贵州医科大学、贵州省贵医膳源科技有限责任公司、贵州大学、贵州财经大学。

本文件主要起草人：王道平、杨宁线、张明生、胡涛、谭翔、胡恩明、李青、安巧、周美、柳小兰、李春燕、姜阳明、陈鸿申。

本文件为首次制定。

神仙豆腐

1 范围

本文件规定了神仙豆腐的生产加工技术与过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于神仙豆腐的生产、流通。

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 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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令【定量包装商品计量监督管理办法】

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

神仙豆腐

以神仙豆腐柴叶（鲜叶或干叶）和水为主要原料，添加碳酸钙等，经清洗、漂烫、粉碎、磨浆、滤浆、凝浆等工艺制作成的豆腐状凝胶食品。

3.2

神仙豆腐柴

神仙豆腐柴（*Premna puberula* Pamp），又名狐臭柴、臭黄荆、观音柴、凉粉柴、斑鸠占等，马鞭草科豆腐柴属植物，多年生灌木，每年5-10月是其生长旺盛期，8月左右叶片生物量积累较多。

4 原辅料

4.1 神仙豆腐柴

叶片应符合（卫生部公告2004年第17号）列为普通食品管理公告的规定，无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味。

4.2 碳酸钙

应符合GB 1886.214-2016的规定。

4.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.4 其他

应符合相关标准及国家法律、法规的要求。

5 加工技术

5.1 工艺流程

神仙豆腐柴叶为原料→挑选及处理→7-8月成熟叶片+70℃漂烫1min→凉水浸泡冷却→浆液制备（料液比1:10+打浆水温0-4℃+搅打30s）→200目过滤→滤液→添加滤液体积3%的澄清碳酸钙溶液→搅匀→静置→保存→成品

5.2 保存

制好后常温存放；

6 要求

6.1 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	本品独特翠绿色	供试样品中随机抽取被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，采用目测法迎光观察其色泽、状态。
组织形态	外观规则、光滑圆润	
杂质	无正常视力可见外来杂质	在室温下用鼻嗅、口尝的方法检验样品的香气、滋味。
香气	具有清香味，无异味	
滋味	滑嫩，微苦	

6.2 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
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

6.3 微生物限量

6.3.1 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 b/(CFU/g)	5	2	10	103	GB 4789.3 平板计数法
菌落总数 (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌 (CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/g) ≤	20				GB 4789.15

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB 29921 和 GB/T 4789.21 执行

6.4 食品添加剂

6.4.1 食品添加剂的质量应符合安全标准及有关规定。

6.4.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

6.4.3 食品营养强化剂使用量和使用范围应符合 GB 14880 的规定。

6.5 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。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一天、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品中随机抽取至少12个最小独立包装（重量不少于250g），分别用于感官要求，理化指标、微生物限量等指标的检验和留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、食盐、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

本文件6.1~6.5为型式检验项目，正常生产时应每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料产地发生较大或生产工艺设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 连续停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 当受检项目均符合本文件的规定时，则判定该批产品合格。

7.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

7.4.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准规定时，可以用备检样品 或从同批次产品中加倍抽样复验，判定结果应以复检结果为准。复验结果合格时，则判定该批产品合格；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输及贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 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。

8.1.2 食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相应食品安全标准及有关规定；包装标识内容正确，文字清晰。

8.2.2 包装箱封口胶带 粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干爽、无异味、无污染；在运输过程中应轻拿轻放，防止碰撞或剧烈震动，避免受尖锐物品碰撞或挤压；运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风干燥处，不得露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处贮存，做到堆放整齐，先进先出。每一品种应有标识标记。
