

ICS 27.200

备案号：

T/JFIA

团 体 标 准

T/JFIA××××—2019

千张

Thin skinned bean products

（征求意见稿）

20××-××-××发布

20××-××-××实施

嘉兴市食品工业协会 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 产品分类 2

5 技术要求 2

6 生产加工过程的卫生要求 3

7 试验方法 4

8 检验规则 4

9 标签、标志、包装、贮存、运输..... 5

10 附录 A 6

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由嘉兴市食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX。

本标准为首次发布。

千张

1 范围

本标准规定了千张的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输。

本标准适用于千张生产、检验与贮存。

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，仅所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/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.6 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙

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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22106 非发酵豆制品

GB 25584 食品添加剂 氯化镁

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 千张（又名百叶、豆腐皮、皮子）

以大豆为原料，经浸泡、清洗、磨浆去渣、煮浆、滤浆，然后添加硫酸钙（石膏）和（或）盐卤，再经点浆蹲脑、破脑、浇注成型、压榨定型、剥布、冷却、整理等加工而成的含水量在 65%以内，单位面积重量不大于 $0.16\text{g}/\text{cm}^2$ ，无明显凹凸的非发酵性豆制品。

3.2 白边

含水量较高、无韧性的千张边。

3.3 花洞

千张上产生的网形孔。

3.4 白头

因没压干或未浇平呈现一点一点白色凸出颗粒。

4 产品分类

4.1 薄千张

以大豆为原料，使用食品添加剂盐卤（氯化镁）作为凝固剂，加工而成的低水份、高蛋白，单位面积重量小于（或等于） 0.04 g/cm^2 且类似方形的千张产品。

4.2 厚千张

以大豆为原料，使用食品添加剂硫酸钙（石膏）或盐卤（氯化镁）作为凝固剂，添加碳酸钠（纯碱）、加工而成，单位面积重量在 0.04 g/cm^2 至 0.16 g/cm^2 之间且类似方形的千张产品。

4.3 手工千张

以大豆为原料，使用食品添加剂硫酸钙（石膏）作为凝固剂，手工制作而成的高蛋白，单位面积重量在 0.07g/cm^2 至 0.16 g/cm^2 之间且类似圆形的千张产品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大豆

应符合GB 1352的规定。

5.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.3 盐卤(氯化镁)

应符合GB 25584的规定。

5.1.4 碳酸钠（纯碱）

应符合GB 1886.1的规定。

5.1.5 硫酸钙（石膏）

应符合GB/T 317的规定。

5.1.6 其他原辅料及食品添加剂

应符合相应的国家标准和行业标准等规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求		
	薄千张	厚千张	手工千张
表面色泽	黄色或淡黄色	白色或淡黄色	
组织形态	类似方形，厚薄均匀，边缘整齐，无白边、白头、花洞，韧性好	类似方形，厚薄均匀，无明显凹凸，边缘整齐，无白边、白头，有韧性	类似圆形，厚薄均匀，无明显凹凸，边缘整齐，无白边、白头，有韧性
气味滋味	具有千张特有的豆香味与滋味，味正，无异味		
杂质	无肉眼可见杂质		

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		
	薄千张	厚千张	手工千张
水分（g/100 g）	≤50	50～ 65	45～65
蛋白质（g/100 g）	≥27	15～22	15～30
单位面积重量（g/cm ² ）	≤0.04	0.07～0.16	0.04～ 0.16
污染物限量	应符合 GB 2762 规定		

5.4 食品安全指标

应符合GB 2712的规定。

5.5 食品添加剂的使用

应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

取适量样品置于洁净,白色瓷盘中,在自然光下,用目测法、鼻嗅法、口尝(需要熟化)法检测。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3的方法测定。

7.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的方法测定。

7.2.3 污染物限量

按GB 2762的方法测定。

7.2.4 单位面积重量

按规范性附录A规定的方法检验。

7.3 净含量

按JJF 1070中规定的方法检。

8 检验规则

8.1 组批和抽样

8.1.1 组批

同一班次、同一品种、同一工艺生产的产品为一个批次。

8.1.2 抽样

每批随机抽取样品,数量满足检验和留样的需要。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂前应逐批进行检验,检验合格后方可出厂。

8.2.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、单位面积重量。

8.3 型式检验

每半年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时;
- c) 原料、工艺发生较大变化时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家食品监管部门提出要求时。

8.4 型式检验项目

本标准中5.2~5.7和9.1.1规定的项目。

8.5 判定规则

出厂检验项目与型式检验全部符合本标准要求时,该批样品判定为合格;检验结果不符合本标准要求时,使用备检样品对不合格项目进行复检,复检结果符合本标准要求时该批次产品判定为合格;如复检结果 仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、贮存、运输

9.1 标签、标志

9.1.1 标签

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050等规定。

9.1.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

使用复合包装材料应符合GB 4806.7的规定。

9.3 贮存

贮存前应打包入库,防止风干。环境应阴凉、避免阳光直射、通风良好的场所,不应与对产品有污染的货物共贮。

9.4 运输

应产品在运输避免日晒、雨林。不得与有毒有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输车辆应为厢式货车。

附 录 A
(规范性附录)
千张产品单位面积重量测量方法

1 适用范围

本方法规定了测定千张产品的单位面积重量的试验方法。
本方法适用于各类千张产品。

2 仪器、工具

2.1 测量范围为 0— 30cm，分度值为 1mm 钢直尺。

2.2 剪刀。

2.3 分度值为 0.001g 天平。

3 测定程序

3.1 测量前千张应保持原有产品特点，不得将已干燥或变质作为测量对象。

3.2 从无折皱的千张上，以千张中心部位为中心点，截取代表性正方形试样 1 块，面积为 10cm×10cm，共制 10 个样品作为测量样品（不足 10 个全部作样品）。

3.3 称取制作的样品，取样品的重量平均值。

4 测量结果计算

单位面积重量=样品重量平均值/面积。