

ICS 67.160.20

X 51

团 体 标 准

T/GZSX 0XX-2020

血 豆 腐

2020 - XX - XX 发布

2020 - XX - XX 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本文件由黔南布依族苗族自治州检验检测院提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：黔南布依族苗族自治州检验检测院、贵州独山叶婆食品有限公司、贵定县绿源食品厂、贵州长顺佬依哥农产品开发有限公司、都匀市凯源食品有限责任公司、贵州福韵仙香食品有限公司。

本文件主要起草人：陈晓、卿云光、耿宁、许倩、刘易伟、黎进堂、肖红霞、杨 健、贾登平、易春花、付莎莎、刘宗梅、罗在粉、李晨昕、杨舒清、黄媛、李伟、文奇菊、张伟莹、李其鸿、梅利、汪裕强。

血豆腐

1 范围

本文件规定了血豆腐的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于第 3.1 条定义的非即食食品。

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 包装储运示标志

GB 1352 大豆

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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

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令【2005】第 75 号 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

血豆腐

以大豆为主要原料，制成湿豆腐半成品后，再添加适量猪肉、鲜猪血、鸡蛋、食盐、香辛料

等辅料加工成型，并经传统熏制工艺制作而成的血豆腐。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 猪肉

应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3 鸡蛋

应符合 GB 2749 的规定。

4.1.4 鲜猪血

应取自经检疫合格的猪、且屠宰后经卫生采集无污染的新鲜猪血。

4.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈本品固有的色泽，外表有光泽	在自然光线条件下观察容器密闭情况、外观，并将内容物倒入洁净的白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽及状态，嗅其气味，尝其滋味
滋味、气味	具有该品种应有的气味和滋味、咸度适中，无异味	
外观组织状态	呈圆球、椭圆球状或饼状，组织较紧密，肉粒分布较均匀，有弹性，无霉变，无肉眼可见外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 60	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥ 12	GB 5009.5
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量

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

4.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一品种、同一天生产的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 2kg 样品(不少于 8 个独立包装),将样品平均分为 2 份,其中 3/4 作检验样品,另 1/4 作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前,应进行出厂检验,经检验合格附检验合格证方能出厂。出厂检验项目:感官、水分、净含量。

5.3.2 型式检验

本标准 4.2~4.5 为型式检验项目,型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 原料、加工工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品性能时;
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时,判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时,应对备检样品进行不合格项的复验,判定结果应以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品包装材料卫生标准要求,封装应严密,不得泄漏。

6.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防暴晒;严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处，严禁与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存；产品不得直接接触地面和墙面，离地离墙的距离不得小于 20cm，并应有防鼠、防尘设施。
