

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX—2023

江西绿色生态 腐皮

Jiangxi Green Ecology—pickled vegetables

立项稿

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 基本要求 2

5 评价指标 3

6 品牌互认 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。

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：遂川县市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院、遂川县生源食品厂、遂川县思井豆制品厂、遂川县遂杰豆制品加工厂、遂川县赣鑫腐皮加工厂。

本文件主要起草人：陈亚茹、焦铭智、魏波、黄军根、黄瑞发、XXX。

引 言

“江西绿色生态 腐皮”的指标水平说明：

- 感官指标：符合 GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》和 NY/T 1052-2014《绿色食品 豆制品》的要求。
- 理化指标：水分和蛋白质符合 GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》的要求；
- 安全卫生指标：
 - 二氧化硫残留量 ≤ 0.2 g/kg，甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）不得检出（ $<10\text{ }\mu\text{g/g}$ ）符合 NY/T 1052-2014《绿色食品 豆制品》的要求；
 - 铅（以 Pb 计） ≤ 0.3 mg/kg、镉（以 Cd 计） ≤ 0.2 mg/kg、铬（以 Cr 计） ≤ 1.0 mg/kg，符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求。
 - 真菌毒素赭曲霉毒素 A $\leq 5.0\text{ }\mu\text{g/kg}$ ，符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的要求。

江西绿色生态 腐皮

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 腐皮”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。
本文件适用腐皮产品申请“江西绿色生态”的评价或认证活动。

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 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
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 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 8978 污水综合排放标准
GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19001 质量管理体系 要求
GB/T 21126 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定
GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 22106 非发酵豆制品
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 24001 环境 管理体系 要求及使用指南
GB/T 24256 产品生态设计通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29876 非发酵豆制品生产管理规范
GB/T 31115 豆制品生产 HACCP 应用规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 285 绿色食品 豆类
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1052 绿色食品 豆制品
SB/T 10630 豆制品现场加工管理技术规范
SB/T 10828 豆制品良好流通规范
SB/T 10829 豆制品企业良好操作规范
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
定量包装商品计量监督管理办法(总局令第 75 号)

3 术语和定义

GB 2714、SB/T 10439 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

腐皮 *soybean milk skin*

又叫豆皮、豆浆皮，是以大豆和水为主要原料，制成熟豆浆后，从其静止表面揭起的凝结薄膜，经干燥而成的产品。

[改自：GB/T 22106-2008，4.1.4.1]

3.2

江西绿色生态 腐皮 *Jiangxi Green Ecology—soybean milk skin*

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价或认证的腐皮产品。

4 基本要求

4.1 主体资质

4.1.1 企业应具备食品生产或经营许可证，按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001、GB/T 31115 的要求，建立相应的管理体系。

4.1.2 企业近三年未发生重大食品安全、安全生产或环境污染事故。

4.1.3 经营企业从采购、流通加工、贮存、运输到销售各环节应执行 SB/T 10828 的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 大豆

4.2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定，应为非转基因大豆。

4.2.1.2 宜使用符合 NY/T 285 的豆类作为原料。

4.2.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 其他原辅料

应符合相应质量要求。

4.3 食品添加剂

4.3.1 食品添加剂的质量应符合相应标准要求。

4.3.2 使用方法和限量应符合 GB 2760 的规定。

4.4 生产加工管理

4.4.1 生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.4.2 生产加工管理应符合 GB/T 29876、SB/T 10630 的规定。

4.5 产品质量

4.5.1 安全卫生指标应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 2712 的要求。

4.5.2 产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，并按照 JJF 1070 检验净含量单件偏差。

4.5.3 出厂检验和型式检验应符合 NY/T 1055 的规定。

4.6 包装标志标识

4.6.1 包装用材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.10 的安全要求。

4.6.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

4.6.3 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求，注明“易碎物品”。

4.7 贮藏运输

4.7.1 应符合 NY/T 1056 的要求。

4.7.2 装卸搬运时应轻拿轻放，严禁重压。

5 评价指标

“江西绿色生态”腐皮产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四项属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表1 “江西绿色生态”腐皮评价指标要求

序号	一级指标	二级指标				评价方式或方法		
1	资源节约	应积极采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率				查看制度文件，实地走访		
2		原料综合利用率≥90%，废弃物应进行无害化处理和循环利用						
3		包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的要求，包装减量化、材料可回收						
4	环境保护	大豆生产企业应减少种植基地化学农药的使用量，减少土壤及地下水污染				查看企业的基地土壤检测报告、排污许可证、环境评价报告等		
5		生产污水排放应符合 GB 8978 的规定						
6		大气污染物最高可排放浓度应符合 GB 13271 的要求						
7		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定						
9	生态协同	设计生产工艺路线时，应以生态环境的负面影响最小作为基本原则，应符合 GB/T 24256 和 GB/T 32161 的要求				查看制度文件，工艺路线、加工过程		
10	质量引领	感官指标	色 泽	具有该产品固有的正常色泽		取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下目测其色泽、形态，嗅其气味，品尝滋味		
11			组织状态	具有该产品固有的组织形态，薄膜状、薄厚均匀，形状完整				
12			质 地	有韧性				
13			气味、滋味	具有该产品正常气味、滋味，无异味				
14			杂 质	无霉变，无正常视力肉眼可见的外来异物				
15		安全卫生指标	理化指标	水分，g/100g		≤20	GB 5009.3	
16				蛋白质，g/100g		≥43	GB 5009.5	
17			污染物	二氧化硫残留量，g/kg		≤0.2	GB 5009.34	
18				甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计），μg/g		不得检出（<10）	GB/T 21126	
19				铅（以Pb计），mg/kg		≤0.3（同 GB 2762）	GB 5009.12	
20				镉（以Cd计），mg/kg		≤0.2（同 GB 2762）	GB 5009.15	
21				铬（以Cr计），mg/kg		≤1.0（同 GB 2762）	GB 5009.123	
22			真菌毒素	赭曲霉毒素A，μg/kg		≤5.0（同GB 2761）	GB 5009.96	
23			农药残留	农药残留限量应符合GB 2763的规定			查看产品执行标准、第三方检测报告	
24			产品追溯	企业应采用 GS1 国际统一追溯标准，建立质量追溯系统，在产品包装上使用商品条码和二维码，应追溯到生产单位、生产批次和原料供应商				查看产品包装或追溯平台
注：以上评价方式或方法仅供参考，检测机构或认证机构可根据实际情况选择更为科学、适用、先进的方法。								

6 品牌互认

- 6.1 通过“赣鄱正品”等区域公用品牌认定的腐皮产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的腐皮产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。
-