

ICS 67.060
CCS B 23

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP 4701—2023

井冈山豆腐皮

Jinggangshan tofu skin

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

吉安市绿色农产品促进会 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 要求	2
5 检验规则	3
6 标志与标签、包装、运输、贮存	3
附录 A（规范性） 井冈山豆腐皮生产区域范围图	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。

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

井冈山豆腐皮

1 范围

本文件规定了井冈山腐竹的术语和定义、要求、检验规则、标志与标签、包装、运输、贮存。
本文件适用于吉安市行政区域范围内生产的豆腐皮。

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
GB2760 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
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 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 285 绿色食品 豆类
NY/T 1052 绿色食品 豆制品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法
卫法监发【2001】159 号附件 2 食品中甲醛次硫酸氢钠的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

井冈山豆腐皮 Jinggangshan tofu skin

在吉安市行政区域范围内以大豆为原料，经选豆、浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、揭皮、烘干、包装等工艺制成，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的干燥的薄膜状豆制品。

注：井冈山豆腐皮生产区域范围见附录A。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 大豆

应使用非转基因大豆，符合 GB 1352 的规定；绿色食品应符合 NY/T 285 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

4.1.2 水

应符合 GB 5749 的要求。

4.2 生产加工

应遵守 GB 14881 的规定；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求；食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

4.3 感官指标

应符合表 1 规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	淡黄色、有光泽、色泽均匀	取适量样品置于一清洁、干燥白色瓷盘中，在自然光下观察外观和色泽及杂质，闻其气味，熟化后品尝其滋味
组织形态	薄膜状、薄厚均匀、形状完整	
气味、滋味	有豆香味、无异味、无霉变、开水泡发后有韧性	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标及安全指标

应符合表 2 规定，绿色食品还应符合 NY/T 1052 的要求；有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求；其它污染物限量还应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量还应符合 GB 2761 的规定；农药最大残留限量还应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂还应符合 GB 2760 规定。

表2 理化指标及安全指标

项目	指标	检验方法
水分/ (g/100g) ≤	18.0	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g) ≥	43.5	GB 5009.5
铅 (以Pb计, mg/kg) ≤	0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
甲醛次硫酸氢钠 (以甲醛计) / (mg/kg)	不得检出	卫法监发【2001】159号附件2食品中甲醛次硫酸氢钠的测定
柠檬黄/ (g/kg)	不得检出	GB 5009.35

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按照 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一等级、同一投料、同一生产批次的产品为一个检验批次。

5.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的 3 倍，作为检验与留样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品都应进行出厂检验，出厂检验项目为感官指标，水分、净含量，检验合格并附合格证方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 5 章规定的全部项目（4.1 和 4.2 除外），有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 前后检验结果差异较大；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- c) 国家市场监督管理总局或协会提出型式检验要求。

5.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，可在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6 标志与标签、包装、运输、贮存

6.1 标志与标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。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 GB 4806.7、GB 9683 的规定，包装应牢固、防潮、整洁。绿色食品应符合 NY/T 1052 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求；销售包装应符合 GB 23350 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味，在搬运时应轻取轻放，运输时避免日晒雨淋，严禁与有毒、易污染的物品混装混运。绿色食品应符合 NY/T 1052 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

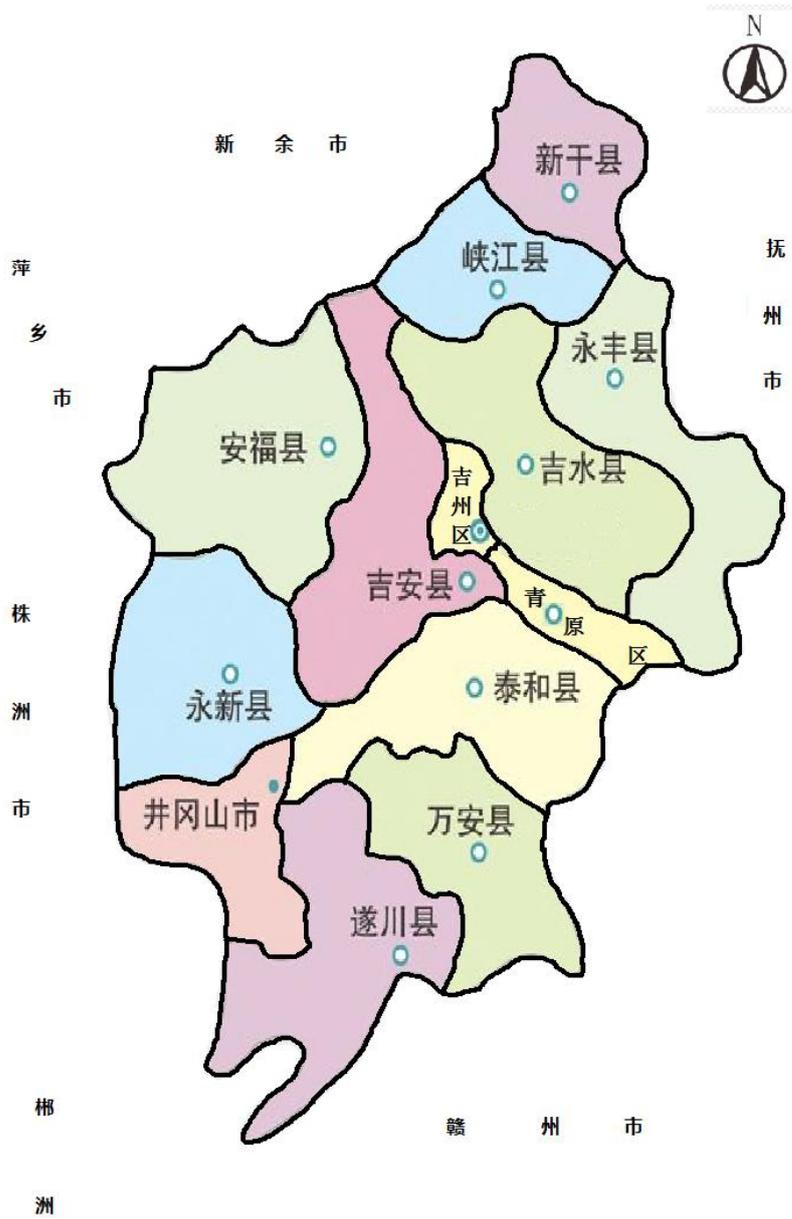
6.4 贮存

应存放在干燥、清洁和密封条件较好的库房中，仓库内应无异物、无污染；少量产品应存放于密封性能好的容器内。绿色食品应符合 NY/T 1052 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

6.5 保质期

根据产品包装形式特点，产品标签上应明示保质期。

附录 A
(规范性)
井冈山豆腐皮生产区域范围图



图A.1 井冈山豆腐皮生产区域范围图