

《井冈山腐竹》团体标准编制说明

一、任务来源

2023 年 11 月，由吉安市绿色农产品促进会批准标准立项。

2. 起草单位

起草单位：吉安市绿色农产品促进会、江西胡伢子生态食品有限公司、遂川县思井豆制品加工厂

二、标准制定的目的和意义

为了进一步发挥吉安市绿色生态优势，实现绿色生态价值转换，通过制定本文件，引导企业通过按照本标准生产出产品质量稳定、优质，绿色生态的豆腐皮产品，打造“井冈山”品牌，特制订本标准。

三、标准制定工作过程

1、成立了标准编写小组，召开了编写小组会议，制订了标准的编写工作计划安排。

2、编写小组召开了起草会议，确定了标准的主体框架，主要内容。

3、编写小组按照标准编写格式完成了标准拟稿的编写，并征求了企业、专家意见，形成了意见征求稿。

四、标准编制原则依据和主要内容

（一）编制原则

质量指标和安全指标在符合有关食品安全国家标准的同时，根据我市产品质量状况，以及绿色食品的相关要求，部分指标达到绿色食品的要求。

（二）编制过程中的主要依据

GB/T 1.1-2020 标准化工作导则第一部分：标准文件的结构和编写

GB 1352 大豆

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 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

NY/T 1052 绿色食品 豆制品

（二）主要内容和说明

本文件主要规定了井冈山豆腐皮的适用范围、要求、检验规则、包装、标志与标签、运输、贮存。

1、适用范围

本文件规定适用于吉安市生产加工的豆腐皮。

2、要求

原料：本文件给出了豆腐皮质量应符合的执行标准，确保原料的真实性和产品质量。

生产加工：本文件给出了豆腐皮生产加工的执行标准，加强生产过程的质量控制。

感官：本文件感官指标为色泽、气味、滋味、组织形态，杂质。

理化指标：本文件与GB/T22106《非发酵豆制品》的最大区别，本文件在编制时部分增加豆腐皮蛋白质、质量关键指标，突出豆腐皮的质量特性。

安全指标：本文件给出了安全指标吊白块、铅、黄曲霉毒素B1、着色剂应达到的要求，并且铅0.2mg/kg严于国标GB2762中的0.3mg/kg,确保质量安全。

3、包装、标签和标志、运输与贮存

本文件给出了标签和标志、包装、运输与储存的要求与应遵守的国家标准。

五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本文件拟定符合现行法律、法规的相关要求。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准在起草过程中充分征求了相关企业、专家的意见，对标准进行了相应的修改，无分歧意见。

七、作为推荐性标准的建议

本标准实施后，各生产企业应认真实施，保证产品质量，作为申报井冈山品牌认证的依据。

标准起草组

2023 年 11 月