

《五城豆浆制作工艺规范》

编制说明

《五城豆浆制作工艺规范》团体标准编制说明

一、标准范围

本文件适用于五城豆浆的制作过程及管理。

二、工作简况

1. 立项背景

建设特色农产品优势区是党中央、国务院的重大决策部署，是推动农业产业供给侧结构性改革、推进农业绿色发展、提高农产品质量效益和竞争力的重要举措。五城豆浆的制作工艺沿袭了传统的制作方法，并具有地方特色的精细加工流程。除了选用保护区内的七月黄、八月黄良种大豆，五城豆浆还特别取自新安江源头优质水，成为制作好的五城豆浆与五城茶干的关键。

当前，五城豆浆的生产呈现出多样化特点，既包括个体农户的手工制作，也有厂家的规模化生产。这种多样化的生产模式导致了黄豆原料来源的不一致，以及制作工艺上的差异，从而影响了最终豆浆产品的品质一致性。由于缺乏统一的生产标准和有效的监管机制，五城豆浆的产品质量参差不齐，品牌影响力相对较弱，急需在激烈的市场竞争中获得消费者的信任。

对五城豆浆的制作工艺进行规范化，这不仅确保了食品的安全和品质，同时也减轻了监管的负担和复杂性。制定《五城豆浆制作工艺规范》团体标准旨在维护五城豆浆的传统制作技艺，并促进这一地区饮食文化的传播，也为五城及其周边地区的豆浆制造提供了一套生产流程控制准则，从而推动当地经济的增长和农民收入的提升。此外，这一标准的实施还有助于塑造五城豆浆的品牌形象，共同塑造一个强大的五城豆制品品牌。。

2. 任务来源

在产业结构化改革、共同富裕的大背景下，根据国家标准化工作指南大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力的要求，根据《团体标准管理规定》的相关规定，黄山佳龙绿色食品有限公司提出并联合相关单位共同制定《五城豆浆制作工艺规范》团体标准。

3. 标准起草单位

本标准的主要起草单位包括黄山佳龙绿色食品有限公司、黄山禾美科技创新

发展有限公司。

4. 标准研制过程及相关工作计划

(1) 2024 年 5 月 25 日，提出标准立项选题，并邀请相关专家对本团体标准的立项问题进行研讨，并通过立项。

(2) 确定标准起草人员和制定工作计划，并设立标准起草专班，开展本团体标准制定的牵头工作。

(3) 标准起草，在组织人员积极开展资料查找、收集、整理等工作，以及企业调研和市场调研工作的基础上，起草标准和编写编制说明，过程中通过不断与行业相关专家进行标准关键内容的沟通对标准内容进行修正。

(4) 2024 年 10 月完成标准文本讨论初稿，下发各起草工作组成员，并召开本团体标准研讨会进行讨论。

(5) 2024 年 11 月—12 月，征求意见。

(6) 2024 年 12 月 22 日，标准评审。

三、标准编制原则及依据

1. 编制原则

标准编制遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，在遵循现有的国家法律法规、制度文件以及现行的国家标准、行业标准的基础上，参照部分企业的先进做法和经验，充分考虑五城豆浆制作工艺实践经验制定本标准。

2. 编制依据

在标准制定过程中，起草组对五城豆浆制作工艺的相关工厂、个体户进行了调研，参照相关法律、法规和规定，在编制过程中着重考虑了科学性、适用性和规范性。

第一，科学性。根据五城豆浆的要求，本文件的各章节用清晰的逻辑层次展开和表述，规定了工厂在原材料到成品运输各个方面的内容。

第二，适用性。本文件适用于五城豆浆的制作。

第三，规范性。本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准文件的结构和起草规则》，确保标准文本的规范性。

3. 先进性体现

五城豆浆是安徽省黄山市休宁县五城镇的传统特产，拥有悠久的历史 and 深厚

的文化底蕴。这种豆浆，选用保护区内的七月黄、八月黄良种大豆，并特别取自新安江源头优质水，以其独特的制作工艺和风味著称，已成为安徽非常具有代表性的特色农产品。但当前五城豆浆的生产过程还缺乏统一的行为规范，基于经验的生产行为导致五城豆浆的等级差异较大，降低了产品的竞争力。

本标准编制的目的是寄望通过产品生产技术及工艺升级，规范五城豆浆的生产行为，促进行业的规范化、标准化发展，提升地方五城豆浆的整体质量水平，增强五城豆浆的竞争力，拓宽市场份额。

目前尚未有与五城豆浆相关的国家、行业、地方及团体标准。

四、标准主要内容

本文件规定了五城豆浆制作的术语和定义、原辅料要求、场所与设备、工艺流程及参数、操作规范、质量要求，其主要内容如下：

第1章范围。给出了标准的主要条款。

本文件适用于五城豆浆的制作。

第2章规范性引用文件。

GB 1352 大豆

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

第3章术语和定义。对五城豆浆的定义进行了界定。

第4章原辅材料要求。本章给出了五城豆浆制作中所需原辅材料的要求。

第5章基本要求。本章说明了五城豆浆生产过程中对场地、设施设备、人员等的要求。

第6章工艺流程及参数。本章给出了五城豆浆的制作流程及生产工艺要求。

第7章精选黄豆。本章给出了五城豆浆精选黄豆的要求。

第8章浸泡。本章给出了大豆浸泡的要求。

第9章清洗。本章给出了大豆清洗的要求。

第10章磨浆。本章给出了磨浆的要求。

第11章过滤。本章给出了过滤的要求。

第12章煮浆。本章给出了煮浆的要求。

第 13 章滤熟浆。本章给出了滤熟浆的要求。

第 14 章灌装。本章给出了灌装的要求。

第 15 章质量要求。本章给出了五城豆浆的质量要求。

第 16 章包装、标志、运输和储存。本章给出了包装、标志、运输和储存的要求。

五、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

六、与国外标准的关系：包括采用国际标准和国外先进标准的程度，与国外标准主要技术内容的差异。

本标准未采用国际标准或国外文件。

七、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准的制定符合现行法律、法规的要求，本标准与其他强制性国家标准无矛盾与不协调之处。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

九、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准建议为推荐性标准。

十、其他应予说明的事项

无。