

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-XXXX

速泡腐竹

Quick-soaked bean curd sticks

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国商业企业管理协会

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 工艺要求 2

5 技术要求 3

6 检测方法 4

7 检验规则 6

8 标签、标志、包装、运输与贮存 6

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。

本文件由许昌福贤记食品有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：许昌福贤记食品有限公司、许昌福贤豆制品有限公司、河南传祥豆制品有限公司。

本文件主要起草人：柳永锋、曹小豪、任晓锋、张峰、翟俊锋、王万里。

速泡腐竹

1 范围

本文件规定了速泡腐竹的生产工艺要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存的规定。

本文件适用于速泡腐竹的生产、检验与销售。

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 1352 大豆
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
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 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《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

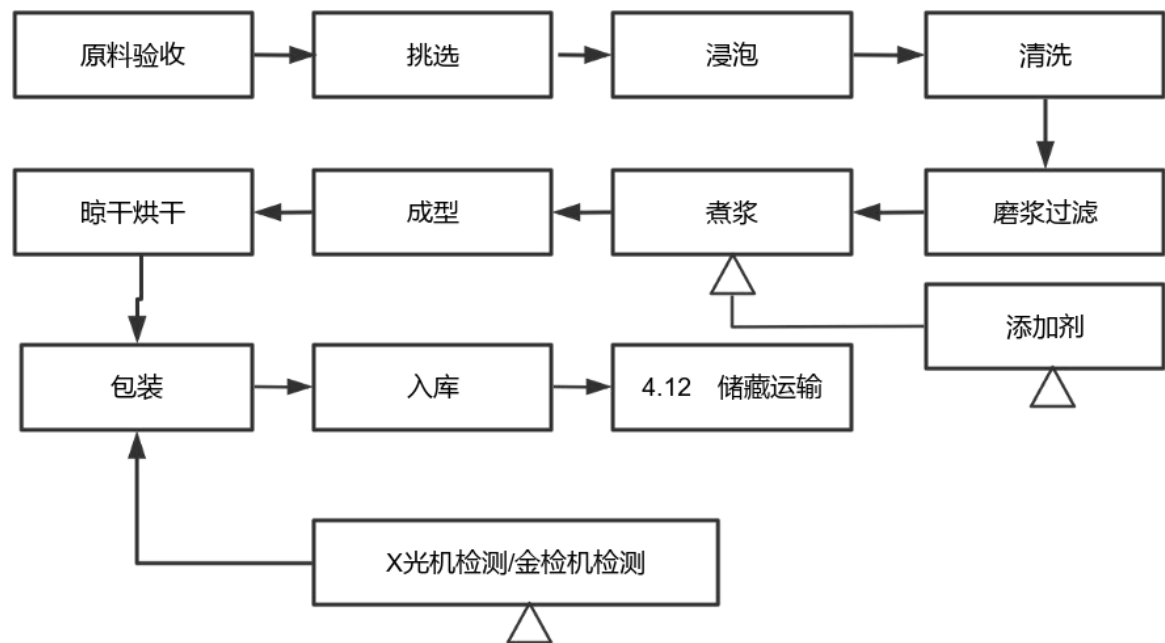
速泡腐竹 Quick-soaked bean curd sticks

以大豆为主要原料，经挑选、浸泡、磨浆、煮浆、成型、烘干等工艺制成，具有易泡发特性的非发酵豆制品。以大豆为主要原料（不添加淀粉、胶类等辅料），经挑选、浸泡、磨浆、煮浆、成型、烘干等工艺制成的非发酵豆制品，具有薄脆、中间空心的形态特征，且常温下用凉水浸泡 $\leq 20\text{ min}$ 可完全泡发，泡发后无混浊，韧性良好，煮熟后有咬劲、久煮不糊，生产过程中不添加淀粉和胶体物质。

4 工艺要求

4.1 工艺流程

速泡腐竹生产工艺流程图如下：



注：△为关键控制点。

图 1 速泡腐竹生产工艺流程图

4.2 原料验收

应严格查验供应商资质，索要出厂检验报告。

4.3 挑选

去除腐烂霉变的坏豆及其他杂质，将大豆清洗 1 ～ 2 次。

4.4 浸泡

用清水浸泡，夏季浸泡时间约 6 h ～ 12 h ，冬季 8 h ～ 24 h，以豆粒鼓涨无硬心为终点。

4.5 清洗

浸泡好的大豆清洗 2 次 ～ 3 次。

4.6 磨浆过滤

没泡清洗后的大豆经过磨浆设备磨浆后过滤，并输送至煮浆设备。

4.7 煮浆

按照配方要求将添加剂添加至磨好的豆浆中；将加入添加剂后的豆浆加热煮沸 95℃ 以上，沸腾后保持 20 min ~ 30 min，煮浆浓度控制在 8% ~ 15%。

注：称量使用的电子称精确到 0.1g。

4.8 成型

将煮好的豆浆通入自动化生产线，在下层成型轨道中加热成型。

4.9 晾干烘干

将成型的产品翻转至上层烘干轨道，通过冷却及烘干，烘干后水份（腐竹）≤ 12%。

4.10 包装

将半成品称重、装袋、封口，产品依次通过 X 光机通道/金检机，排除报警被剔除的产品。

4.11 入库

完成包装程序后，进行入库。

4.12 储藏运输

产品包装完毕后在常温库储存，使用常温运输方式，运输车辆不得放置危险化学品、有毒有害物品。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定，选用优质大豆，颗粒饱满、无霉变、无杂质。

5.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，不得添加糖精钠、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐、脱氢乙酸及其钠盐等禁用物质。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	具有速泡腐竹应有的淡黄色或黄白色，色泽均匀，色泽均匀	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口后品尝滋味
滋味、气味	具有腐竹固有的豆香味，无异味	
状态	条形均匀，无霉变、无虫蛀，无肉眼可见外来杂质	
烹调性能	常温下凉水浸泡 20 min 无混浊，韧性好，煮熟后有咬劲，久煮不糊	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	试验方法
蛋白质 / (g/100g)	≥ 45.0	GB 5009.5
水分 / (g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.3
脂肪 / (g/100g)	≥ 16.0	GB 5009.6

5.4 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项目	要求	试验方法
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
二氧化硫残留量 / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.34
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计) / (mg/kg)	≤ 100	GB 5009.182
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) / (g/kg)	不得检出	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 0.01	GB 5009.28
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	不得检出	GB 5009.121
丙酸及其钠盐、钙盐 / (g/kg)	≤ 2.5	GB 5009.120
糖精钠 (以糖精计) / (g/kg)	不得检出	GB 5009.28
三氯蔗糖 / (g/kg)	不得检出	GB 5009.298
甲醛次硫酸氢钠 (以甲醛计) / (μg/kg)	不得检出	GB/T 21126

5.5 致病菌

应符合 GB 29921 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标试验

取适量样品置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 嗅其气味, 用温开水漱口后品尝滋味。

6.2 理化指标试验

6.2.1 蛋白质试验

按 GB 5009.5 中规定的方法进行。

6.2.2 水分试验

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

6.2.3 脂肪试验

按 GB 5009.6 中规定的方法进行。

6.3 卫生指标试验

6.3.1 总砷（以 As 计）试验

按 GB 5009.11 中规定的方法进行。

6.3.2 铅（Pb）试验

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

6.3.3 黄曲霉毒素 B1 试验

按 GB 5009.22 中规定的方法进行。

6.3.4 赭曲霉毒素 A 试验

按 GB 5009.96 中规定的方法进行。

6.3.5 二氧化硫残留量试验

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

6.3.6 铝的残留量（干样品，以 Al 计）试验

按 GB 5009.182 中规定的方法进行。

6.3.7 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）试验

按 GB 5009.28 中规定的方法进行。

6.3.8 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）试验

按 GB 5009.28 中规定的方法进行。

6.3.9 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）试验

按 GB 5009.121 中规定的方法进行。

6.3.10 丙酸及其钠盐、钙盐试验

按 GB 5009.120 中规定的方法进行。

6.3.11 糖精钠（以糖精计）试验

按 GB 5009.28 中规定的方法进行。

6.3.12 三氯蔗糖试验

T/ACCEM XXX-XXXX

按 GB 5009.298 中规定的方法进行。

6.3.13 甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）试验

按 GB/T 21126 中规定的方法进行。

6.4 致病菌试验

按 GB 29921 中规定的方法进行。

6.5 净含量试验

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

产品以同一次投料并由同一班次生产，包装完好的同一品种的产品为一批次。

7.2 抽样

一批产品按装箱的上、中、下不同部位抽取 1 kg ~ 2 kg 为样品，分为两份；一份送检，另一份留样，以便复检。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本文件的规定逐批次进行检验，检验合格产品方可出厂。

7.3.1.2 检验项目包括感官要求、理化指标、包装净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验项目包括本文件第五章中的全部项目。

7.3.2.2 型式检验每年至少进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产或产品定型鉴定时；
- b) 原料、工艺、设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。若有不合格项目，应从同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果仍不合格时，判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输与贮存

8.1 标签与标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应标明产品名称、配料表、规格、生产日期、保质期、生产者名称及地址、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

8.1.2 包装上应标注“速泡腐竹”字样。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全卫生标准要求，应干燥、清洁、无毒、无异味，封口严密，不得破损。

8.2.2 产品规格应包括 60 g、80 g、110 g、120g、200 g、300 g、500 g、2 kg、2.5 kg、5 kg、10 kg 等，或根据客户要求定制。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无毒、无异味，不得与有毒有害、有腐蚀性、易挥发的物品混运。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、受潮，避免挤压、碰撞，保持通风良好。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的常温库中，离地离墙存放，避免阳光直射。

8.4.2 不得与有毒有害、有腐蚀性、易挥发的物品同库贮存。
