|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.020 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png JALNCP |

X 11 |

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX—

井冈山腐竹加工技术规程

Jinggangshan yuba processing technical regulations

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

吉安市绿色农产品促进会  发布

目次

[前言 II](#_Toc206612642)

[1 范围 1](#_Toc206612643)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc206612644)

[3 术语和定义 1](#_Toc206612645)

[4 原辅料 1](#_Toc206612646)

[5 加工管理 1](#_Toc206612647)

[6 加工流程 1](#_Toc206612648)

[7 包装、贮存与运输 2](#_Toc206612649)

1. 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：

井冈山腐竹加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了井冈山腐竹的原辅料、加工管理、加工流程、包装、运输与贮存。

本文件适用于井冈山腐竹的加工。

* 1. 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

NY/T 285 绿色食品 豆类

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 1052 绿色食品 豆制品

T/JALNCP 2401 井冈山腐竹

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

井冈山腐竹 Jinggangshan yuba

吉安市行政区域范围内以大豆为原料制成加工，符合T/JALNCP 2401要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的产品。

* 1. 原辅料
		1. 品种

应为非转基因大豆，宜选择中黄39、赣豆10号等高蛋白品种。

* + 1. 原料质量

应符合 GB 1352 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。

* + 1. 辅料

生产用水应符合 GB 5749 要求。

食品添加剂及使用应遵守 GB 2760的规定；绿色食品应符合 NY/T 392的要求；有机产品应符合GB/T 19630 的要求。

* 1. 加工管理

选址、生产场所、设施设备、环境卫生、质量控制、食品安全管理等应遵守 GB 14881 的规定；绿色食品应执行绿色食品生产加工相关规定；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

* 1. 加工流程
		1. 选豆、清洗

选用饱满、无杂色的大豆为原料。将选后的大豆放入原料清洗池进行清洗。

* + 1. 浸泡

将清洗好的大豆放入浸泡池中，以豆水比1：2.5的水量进行浸泡，冬春时节浸泡时间为8h～10h，夏秋季节浸泡时间4h～6h，并每隔2h换水1次。浸泡至豆瓣两瓣搓开后平整，但水面不起泡为宜。待浸泡水己基本吸干，再加少量的水将大豆翻一遍。

* + 1. 磨浆
			1. 粗磨

将浸泡好的大豆沥干，用石磨或专用磨浆机按水和豆子以1:3的比例磨成细腻的乳白色连渣豆浆。

* + - 1. 精磨

将粗磨后的连渣豆浆再次用石磨或磨浆机进行精磨，使大豆的细胞组织破坏，大豆蛋白质得以充分溶出。

* + 1. 滤浆

将精磨后的连渣豆浆及时送入滤浆机(或离心机)中，滤网目数为120目～140目，使豆浆与豆渣分离，并反复用清水冲淋豆渣3次，使豆渣中的浆充分滤出。豆浆量控制在干豆量的8倍～10倍之间，豆浆浓度控制在6.5%～7.5 %的范围内。

* + 1. 煮浆

将滤出的豆浆放入煮浆机，迅速升温至沸(100℃)，时间保持 5min左右。如在煮沸时有大量泡沫上涌，可使用消泡油或食用消泡剂消泡。浆煮时应注意上下浆温度均匀，不得有夹心浆。待自然冷却到80℃± 5℃，注入成形锅内。

* + 1. 过滤

将烧开的豆浆用滤布过滤，再次清除浆内的细渣。

* + 1. 制皮

将过滤好的豆浆放入不锈钢槽内，通过夹层底加热，使温度保持 85℃左右，用风扇吹浆面，使浆面局部降温，当豆浆结膜厚度大于20μm时进行提皮，折叠成条状。

* + 1. 烘干

将腐竹在75℃温度条件下烘干3h～4h ,然后在65℃左右温度条件下烘干3h～4h。

* 1. 包装、贮存与运输
		1. 包装

包装材料应符合相应标准的规定，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。

* + 1. 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。

* + 1. 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。

