

四川省品牌建设促进会团体标准

《地理标志产品 罗泉豆腐》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草组

2025 年 11 月

目 录

一、标准制定的背景及意义	1
二、任务来源.....	3
三、工作简况.....	3
（一）成立标准起草组	3
（二）开展调研和资料收集.....	3
（三）形成工作组讨论稿	4
（四）形成征求意见稿	4
四、编制原则和依据	4
（一）标准编制原则	4
（二）标准编制依据	5
五、标准框架和内容说明	6
（一）标准的结构	6
（二）标准的内容	6
六、重大意见分歧的处理	8
七、采用国际标准情况	8
八、与现行法律法规和强制性标准的关系	8
九、贯彻标准的措施建议	9
十、涉及专利的有关说明	9
十一、预期社会效益	9

四川省品牌建设促进会团体标准

《地理标志产品 罗泉豆腐》（征求意见稿）

编制说明

一、标准制定的背景及意义

罗泉豆腐，是内江市资中县罗泉镇的著名特产，拥有逾三百多年的历史，清康熙年间由安徽传至湖南的豆腐制作工艺与四川罗泉当地的制作工艺相结合，形成了独具特色的“罗泉豆腐制作工艺”。罗泉豆腐采用溶洞深层优质泉水浸泡大豆，经手工石磨细细研磨，并采用传统的工艺用卤水点制而成，其产品呈乳白色或淡黄色、有光泽、具有盐卤豆腐特有的豆香味，口感细腻鲜嫩，有弹性；块型完整，久煮不散；具有细、白、嫩、绵的特点。罗泉豆腐加以辅料可烹调出麻、辣、烫的豆腐佳肴，如口袋豆腐、鲶鱼豆腐、豆腐包子，罗泉人还将豆腐制成风味独特、便于携带的豆腐干、豆腐乳等作为地方旅游特产深受喜爱，早在明清年代就已成为巴蜀一绝。随着现代旅游业的发展，其产品远销成都、北京、上海、新疆等地甚至销往韩国、日本等国家，品牌影响力持续扩大。其相关产业为当地提供了就业岗位 500 余个，吸纳农村剩余劳动力 2000 余人，年产值达 6000 万以上，促进了罗泉农民增收和社会经济的发展。

2012 年,根据原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对庙南粉葛、罗泉豆腐、大方圆珠半夏、龙里刺梨、鸭溪窖酒实施地

理标志产品保护的公告》（2012 年第 102 号）的要求，罗泉豆腐地理标志保护产品获得批准，明确了罗泉豆腐的保护范围为四川省资中县罗泉镇现辖行政区域。但获批后，一直未制定相关质量标准，导致罗泉豆腐面临品质稳定性与品牌保护的双重挑战，表现在：原料（大豆、水源）来源标准不一，难以保证罗泉豆腐独特的质地与豆香；缺乏统一的感官与理化指标，市场产品良莠不齐，消费者辨识困难，品牌信誉受损。按照《食品安全国家标准》等通用要求，无法体现其地理标志产品的独特品质内涵，导致正宗罗泉豆腐的市场竞争力与附加值未能充分释放。

为了使地理标志产品罗泉豆腐这一具有传统优势的产品保持优良的品质，并得到完整的传承和有效的保护，需要通过标准的方式对罗泉豆腐生产技术要求、产品质量要求、试验方法等指标进行规范。按照《地理标志产品保护规定》的规定，地理标志产品也应有对应的标准，因此特制定《地理标志产品 罗泉豆腐》团体标准。

制定团体标准《地理标志产品 罗泉豆腐》不仅为罗泉豆腐的制作、质量把控提供技术依据，更是对“罗泉豆腐制作技艺”这一省级非物质文化遗产进行活态保护与科学传承的关键举措，对于保护当地特色产品，带动从大豆种植、食品加工到文旅融合的全产业链发展，规范市场秩序，树立地方特色品牌，提升产品附加值与市场竞争力，都将起到积极推动作用。

二、任务来源

本标准由资中县罗泉豆腐协会提出，向四川省品牌建设促进会申请团体标准立项，项目名称为《地理标志产品 罗泉豆腐》，项目计划于 2025 年底完成。2025 年 10 月，四川省品牌建设促进会印发《关于<地理标志产品 罗泉豆腐>团体标准项目立项的通知》（川品会〔2025〕18 号），批准了《地理标志产品 罗泉豆腐》的团体标准项目制定计划。项目由资中县罗泉豆腐协会、资中县市场监督管理局、资中县人民政府、罗泉镇人民政府、四川省品牌建设促进会共同起草。

三、工作简况

（一）成立标准起草组

2025 年 5 月，资中县罗泉豆腐协会、资中县市场监督管理局、资中县人民政府、罗泉镇人民政府联合成立标准起草组，明确总体思路和工作目标，明确标准编制工作时间进度，落实各单位、人员的具体任务分工，责任到人。

（二）开展调研和资料收集

2025 年 6 月，为保证本团体标准编制的科学性、真实性、可行性，标准起草组前往资中县开展实地调研，了解掌握罗泉豆腐的感官特征、质量指标及生产工艺，在此基础上，线上线下广泛检索、收集、整理有关罗泉豆腐的生产技术要求、产品指标的资料，并抽取部分样品进行指标检测，为下一步团体标准编制做好筹备工作。

（三）形成工作组讨论稿

2025 年 7—10 月，标准起草组对前期工作资料进行整理、分析、总结，经过标准起草组内部多次研究和讨论，完成了《地理标志产品 罗泉豆腐》团体标准工作组讨论稿。

（四）形成征求意见稿

组织行业、标准化专家开展标准研讨会，在充分听取专家意见、建议的基础上，标准起草组对标准工作组讨论稿进行了修改完善，形成了标准征求意见稿。

四、编制原则和依据

（一）标准编制原则

本标准的编制主要遵循了统一性、协调性、符合性原则。

1. **统一性。**本标准严格按照 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》和 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》的要求进行编写与表述。

2. **协调性。**本标准的编制严格遵守了现有相关法律法规规定，参阅了 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 22106《非发酵豆制品》、GB 23494《豆腐干》、DB 5110/T 38《地理标志产品 罗泉豆腐（干）加工技术规范》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB/T 191《包装储运图形符号标志》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等相关国家标准、地方标准。结合罗泉豆腐生产加工实际情况，充分借鉴已有经验，并在反复论证、综合分析的基础上，按照标

准不能与现行标准、相关法律法规、政策性文件等冲突的原则，标准起草时，起草小组对其进行了深入学习，确保了本标准与相关法律法规、国家、行业标准内容相协调。

3. 符合性。按照标准内容应与原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对庙南粉葛、罗泉豆腐、大方圆珠半夏、龙里刺梨、鸭溪窖酒实施地理标志产品保护的公告》（2012 年第 102 号）相吻合的要求，标准的质量技术要求与公示内容符合一致。

（二）标准编制依据

1.法律法规：以《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法实施条例》《地理标志产品保护规定》等国家法律法规为根本遵循。

2.基础标准：遵循 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》，规范标准的框架结构、术语表述和条文格式，确保标准的规范性与统一性。

3.国标、地标：参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 22106《非发酵豆制品》、GB 23494《豆腐干》、DB 5110/T 38《地理标志产品 罗泉豆腐（干）加工技术规范》等现行国标、地标，在安全指标、生产加工工艺基础上，结合罗泉豆腐产品质量检测的实际，针对罗泉豆腐的特色调整了其理化指标，实现与国家地方标准体系的有效衔接。

五、标准框架和内容说明

（一）标准的结构

该标准共设 9 个部分，分别为：范围、规范性引用文件、术语和定义、产地范围、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

（二）标准的内容

1.范围

明确标准的主要技术内容，界定了标准适用于原国家质量监督检验检疫总局 2012 年第 102 号公告批准保护的罗泉豆腐的生产和销售。

2.规范性引用文件

本章严格按照 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》的要求，给出了本文件中引用的规范性文件。

3.术语和定义

本章按照地理标志产品的特殊性，界定了“罗泉豆腐”的术语和定义。

4.产地范围

本章按照原国家质量监督检验检疫总局 2012 年第 102 号公告的内容，规定了地理标志产品罗泉豆腐的保护范围。

5.产品分类

本章根据罗泉豆腐生产工艺和形态的不同，对产品进行了分类，分为鲜豆腐和豆腐干。

6.技术要求

6.1 原辅料

根据原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对庙南粉葛、罗泉豆腐、大方圆珠半夏、龙里刺梨、鸭溪窖酒实施地理标志产品保护的公告》（2012 年第 102 号）要求制定，且符合国家相关食品质量要求。

6.2 生产加工工艺

鲜豆腐和豆腐干的生产加工均按 DB 5110/T 38—2021 中第 6 章的要求执行。

6.3 食品生产加工过程中卫生要求

本节直接引用 GB/T 29876 和 GB 14881。

6.4 产品质量要求

规定了罗泉豆腐的感官特征、理化指标、安全指标、食品添加剂限量以及净含量的要求。其中：感官特征、理化指标根据原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对庙南粉葛、罗泉豆腐、大方圆珠半夏、龙里刺梨、鸭溪窖酒实施地理标志产品保护的公告》（2012 年第 102 号）要求确定；安全指标中污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量直接引用 GB 2712 的规定；食品添加剂限量直接引用 GB 2760 的规定；净含量的规定应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

7.试验方法

根据罗泉豆腐的感官要求、理化指标、安全要求、净含量的要求提出了相应的检测方法。

8.检验规则

本章规定了产品组批、抽样、出厂检验、型式检验以及判定规则的要求。

9.标志、标签、包装、运输和贮存

本章规定了标志、标签、包装、运输和贮存的要求。根据《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》、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》和 GB/T 191《包装储运图形符号标志》的规定，确定了标志的使用和标签内容。

六、重大意见分歧的处理

本标准编制过程中，充分听取了行业管理部门和相关单位对标准的要求、意见和建议，编制过程中无重大分歧意见。

七、采用国际标准情况

无。

八、与现行法律法规和强制性标准的关系

本标准的制定主要基于《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法实施条例》《地理标志产品保护规定》等法

律法规,并基于 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 22106《非发酵豆制品》、GB 23494《豆腐干》、DB 5110/T 38《地理标志产品 罗泉豆腐(干)加工技术规范》等现行国标、地标进行编制,与相关法律法规以及相关标准无任何抵触。

九、贯彻标准的措施建议

标准发布后,建议加强标准的宣贯和示范,推动相关单位实施该项标准。

十、涉及专利的有关说明

本标准无涉及的专利。

十一、预期社会效益

标准的实施将显著提升产品附加值与市场竞争力,有效带动从大豆种植、食品加工到文旅融合的全产业链发展,从而规范市场秩序,创造经济效益,实现富民一方,最终推动这一历史名产在新时代焕发新的生机与活力。