

ICS

CCS

团 体 标 准

T/SCPP XXXX—2025

地理标志产品 罗泉豆腐

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

四川省品牌建设促进会 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 产地范围 1

5 产品分类 1

6 技术要求 1

7 试验方法 3

8 检验规则 3

9 标签、标志、包装、运输和贮存 4

附 录 A （规范性） 地理标志产品罗泉豆腐产地范围 5

参 考 文 献 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由资中县罗泉豆腐协会提出。

本文件由四川品牌建设促进会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、……。

本文件主要起草人：XXX、XXX、……。

地理标志产品 罗泉豆腐

1 范围

本文件界定了地理标志产品罗泉豆腐的术语，规定了产地范围、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于地理标志产品罗泉豆腐的生产、加工、流通、检验，也适用于地理标志产品罗泉豆腐的保护和管理。

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/T 191 包装储运图形符号标志
GB 1352 大豆
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461 食用盐
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29876 非发酵豆制品生产管理规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB 5110/T 38-2021 地理标志产品 罗泉豆腐（干）加工技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罗泉豆腐

以本文件第4章规定范围内生产的优质大豆为原料，取用本文件第4章规定范围内的地下水，采用传统工艺精制制成的豆制品。

4 产地范围

罗泉豆腐地理标志产品的产地范围限定于原国家质量监督检验检疫总局2012年第102号公告划定的四川省资中县罗泉镇现辖行政区域，应符合附录A。

5 产品分类

按照生产工艺和形态不同，罗泉豆腐分为鲜豆腐、豆腐干。

6 技术要求

6.1 原辅料

6.1.1 大豆

精选本文件第4章规定范围内生产的，收获期1年内的大豆，蛋白质含量 $\geq 44\%$ ，并符合GB 1352的规定。

6.1.2 生产用水

取自本文件第4章规定范围内的地下水，水质应符合GB 5749的规定。

6.1.3 盐卤

井盐盐卤，应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

6.1.4 盐

井盐，应符合GB/T 5461的规定。

6.2 生产加工工艺

鲜豆腐和豆腐干的生产加工按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

应符合GB/T 29876和GB 14881的规定。

6.4 产品质量要求

6.4.1 感官要求

6.4.1.1 鲜豆腐呈乳白色或淡黄色，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。

6.4.1.2 豆腐干色泽乳黄或淡黄，形状均匀一致，质地密实而细腻，富有弹性，细韧耐嚼，咸淡适口，入口醇香。

6.4.2 理化指标

6.4.2.1 鲜豆腐理化指标应符合表 1 的规定。

表1 鲜豆腐理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 90
蛋白质/%	≥ 7.0

6.4.2.2 豆腐干理化指标应符合表 2 的规定。

表2 豆腐干理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 60
蛋白质/%	≥ 20
食盐/%	≤ 5.0

6.4.3 安全要求

污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量应符合GB 2712的规定。

6.4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6.4.5 净含量

定量包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

在正常光线下，目测、手感、鼻嗅、品尝。

7.2 理化指标检验

7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

7.2.3 食盐

按GB/T 5009.44的规定执行。

7.3 安全指标检验

按GB 2712的规定执行。

7.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样

8.2.1 出厂检验时，散装罗泉豆腐应从不同部位随机抽取，保持原有水份含量，样品量应不少于2 kg；包装豆腐每批抽样数独立包装不应少于6个（不含净含量抽样），样品量总数不少于1.5 kg。检样一式两份，供检验和复验备用。

8.2.2 型式检验时，随机抽取同一批次不少于8个独立包装的样品（不含净含量抽样），样品量总数不少于2 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

8.3 出厂检验

8.3.1 企业生产的产品，出厂前应经质量检验部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。

8.3.2 鲜豆腐出厂检验项目为感官要求。

8.3.3 预包装豆腐干每批出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。水分、食盐、蛋白质项目检验应不少于每7 d一次。

8.3.4 散装豆腐干每批出厂检验项目为感官要求。水分、食盐、蛋白质、菌落总数、大肠菌群等项目检验应不少于每7 d一次。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每6个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；

- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为本文件第6章规定的全部项目。

8.4.3 判定规则

检验项目全部符合本文件要求时,判定该批次产品为合格;检验结果不符合本文件要求时,使用备检样品对不合格项目进行复检(微生物指标不合格不得复检),如复检结果仍有1项不合格,则判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件编号,并应同时使用相关部门核准公告的地理标志专用标志。

9.1.2 预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB/T 17924 的规定。

9.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装材料应清洁卫生,符合食品包装材料有关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

9.3.2 运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.4 贮存

9.4.1 贮存场所应干燥、通风良好,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

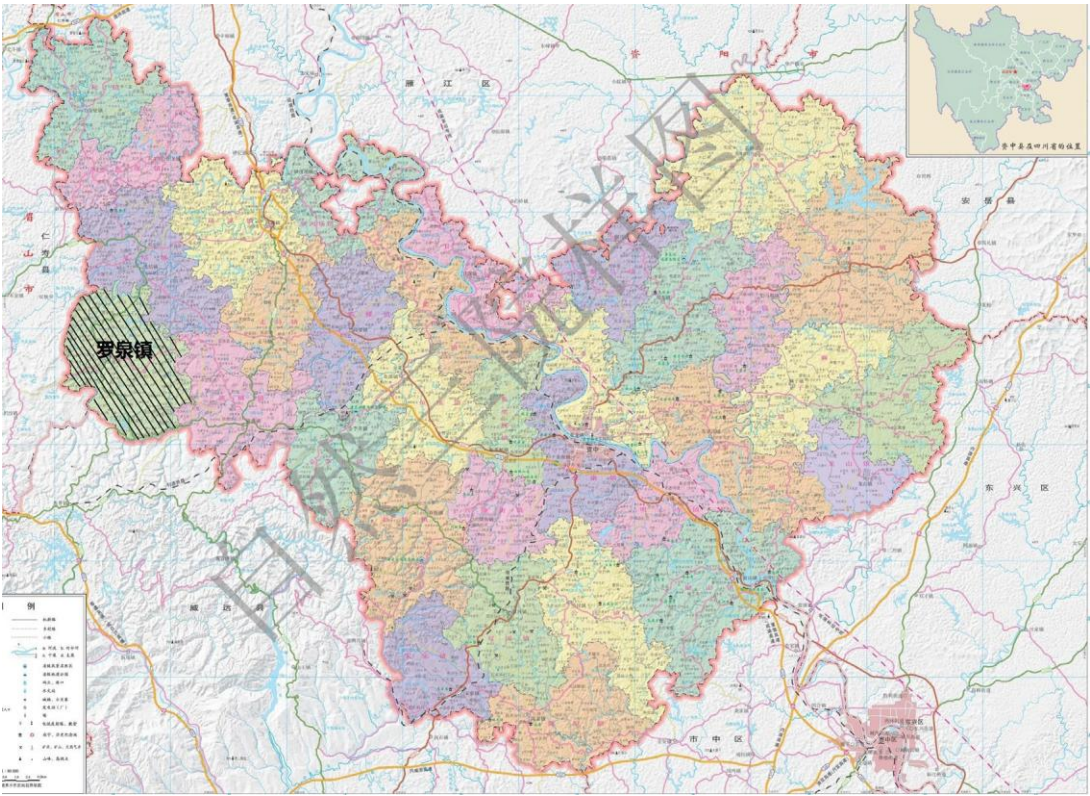
9.4.2 贮存时应离墙离地,分类堆放。

9.4.3 除采用高温灭菌或保持灭菌的预包装豆腐干外,其他预包装食品宜在 0℃~4℃贮藏,销售环节宜低于 10℃。

附 录 A
(规范性)

地理标志产品罗泉豆腐产地范围

地理标志产品罗泉豆腐产地范围应符合图A. 1中所示的地理范围。



图A. 1 地理标志产品罗泉豆腐产地范围

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第80号）
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-