

ICS 67.060
X 60
备案号: 33703—2011

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10632—2011

卤 制 豆 腐 干

Thick gravy-stewed semi-dehydrated tofu

2011-08-10 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：重庆市天润食品开发有限公司、深圳市福荫食品有限公司、中国食品工业协会豆制品专业委员会、上海金丝猴食品股份有限公司、重庆奇爽实业(集团)有限公司、杭州豆制食品有限公司、杭州华源豆制品有限公司、北京二商希杰食品有限责任公司、河北高碑店豆豆食品(集团)有限公司、山东豆工坊(集团)有限公司、苏州金记食品有限公司、南京雨润食品有限公司、上海汉康豆类食品有限公司、成都香香嘴食品有限公司、国家大豆产业技术研发中心加工研究室、扬州维扬豆制食品有限公司。

本标准主要起草人：吴月芳、杨大刚、林榆生、李瑞杰、陈耀、金兴仓、周汉康、季凯、戚亚江、汪生建、周辉、刘敏、张宪法、吴巧艳、刘俊梅、张秀丽、李妍。

卤制豆腐干

1 范围

本标准规定了卤制豆腐干的术语和定义,技术要求,生产加工过程,检验方法,包装、标签和流通过程要求。

本标准适用于卤制豆腐干。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3 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 5009.37—2003 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- 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 食品企业通用卫生规范
- GB/T 23346 食品良好流通规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

卤制豆腐干 thick gravy-stewed semi-dehydrated tofu

卤制豆干

以白干(白坯)为原料,切成一定的形状(丝/块),放入卤汤中煮制,经过或经过调味、过油、拌料而制成的产品。

3.2

白干 plain semi-dehydrated tofu

白坯

大豆经浸泡、研磨制浆、煮浆、加入凝固剂点脑、凝固、压榨成型等工序制成的水分含量在40%~75%之间的半成品。

3.3

卤汤 thick gravy

老卤

老汤

用酱油、酱、食盐、糖等调味料和茴香、丁香、桂皮等香辛料,经加水煮制而成的汤汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大豆:应符合 GB 1352 的要求。
- 4.1.2 白干(白坯):应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.1.3 水:应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 卤汤:制作卤汤的调味料和香辛料应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.1.5 其他原辅料:应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|-----------------|
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽,色泽均匀 |
| 滋味、气味 | 香气正常,咸淡适口,无异味 |
| 组织形态 | 质地密实,有弹性,无异物 |

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|--------------------------------|------|
| 水分/(g/100 g) ≤ | 65.0 |
| 蛋白质/(g/100 g) ≥ | 15.0 |
| 过氧化值 [*] /(g/100 g) ≤ | 0.25 |

^{*} 适用于生产过程中过油拌料的产品。

4.4 食品安全指标

应符合相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.5 食品添加剂和营养强化剂

- 4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。

6.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.4 过氧化值

按 GB/T 5009.56 规定提取脂肪。分析按 GB/T 5009.37—2003 中 4.2 规定执行。

7 包装、标签

7.1 包装

7.1.1 包装材料应符合相应的食品安全标准和/或有关规定的要求,包装容器应大小合适,且确保产品在贮藏和运输过程中不受污染。

7.1.2 包装密封完全,且外观良好。

7.1.3 使用罐头,内层涂料应符合食品安全和/或有关规定的要求,且应适当控制真空度。

7.2 标签

产品标签应符合 GB 7718 和/或有关规定。

8 流通过程要求

8.1 流通过程应按 GB/T 23346 规定执行。

8.2 除采用高温灭菌或保持灭菌的包装产品外,其他包装产品应在 0℃~4℃贮藏,销售环节应低于 10℃。