

ICS 67.060
CCS X 66

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 259—2021

地理标志产品 桂林腐乳

Product of geographical indications—Guilin fermented bean curd

2021-12-24 发布

2021-12-30 实施

广西标准化协会 发 布

前　　言

本文件按照GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》及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。

本文件由桂林市市场监督管理局提出。

本文件起草单位：桂林市市场监督管理局、北京王致和（桂林腐乳）食品有限公司、桂林市产品质量检验所。

本文件主要起草人：秦竑、吉力、张闫华、韦玮、蒋俊、黄明霞、邱景锋。

地理标志产品 桂林腐乳

1 范围

本文件界定了地理标志产品桂林腐乳的术语和定义，规定了保护范围、感官、理化指标、安全指标、食品添加剂、净含量等技术要求，描述了相应的检验方法、检验规则，规定了标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等方面的内容。

本文件适用于地理标志产品桂林腐乳。

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 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- SB/T 10170 腐乳
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志产品桂林腐乳 product of geographical indications—Guilin fermented bean curd

在第4章范围内生产，以大豆为原料，经加工磨浆、成坯、长霉、腌坯、发酵传统工艺制成的口味鲜美，风味独特的调味、佐餐食品，以白腐乳、红油腐乳为代表。

3.2

老水 laoshui

压榨豆腐和撇水抽出的黄泔水，经酸化发酵制成的酸水。

3.3

白腐乳 white fermented bean curd

在后期发酵过程中，不添加任何着色剂，汤料以食用酒精、食用盐、辣椒、八角、小茴香、山柰、丁香、花椒、姜等为主要原料，调味酿制而成的腐乳。

[来源：SB/T 10302—1999，2.1，有修改]

3.4

红油 hongyou

以干红辣椒、食用植物油、豆豉、姜等为原料，水、食用盐为辅料，经研磨、熬制而成的现用调味油。

3.5

红油腐乳 hongyou fermented bean curd

将发酵好的白腐乳经过滤汤、裹辣椒粉后，灌入红油制成的腐乳。

4 保护范围

桂林市区及永福县、阳朔县、龙胜县、灵川县、荔浦市、平乐县、恭城县、兴安县、全州县、资源县、灌阳县11个县（市、区）现辖行政区域。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大豆

选用贮存期不超过12个月的优质大豆，应符合GB 1352的规定。

5.1.2 毛霉

应符合GB 1886.174的规定。

5.1.3 食用酒精

应符合GB 31640的规定。

5.1.4 八角、辣椒、小茴香、山柰、丁香、花椒、姜

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.5 豆豉

应符合GB 2712的规定。

5.1.6 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.7 食用油

应符合GB 2716的规定。

5.1.8 生产用水

来自桂林行政区域没有其它河流交叉的桂林漓江水，应符合GB 5749的规定。

5.2 加工

5.2.1 工艺流程

筛选泡豆→磨浆→洗浆→煮浆→点浆→压榨成型→切胚、接种、霉胚→发酵。

5.2.2 工艺要求

5.2.2.1 筛选泡豆

水温5 °C～10 °C，泡豆时间18 h～20 h；水温15 °C～20 °C，泡豆时间10 h～15 h；水温25 °C～30 °C，泡豆时间5 h～8 h；温度在30 °C以上时，以黄豆完全泡开，打开内有小凹槽为宜。

5.2.2.2 磨浆

磨糊细度宜为0.18 mm，豆渣均匀、无颗粒状。

5.2.2.3 洗浆

控制离心机磨糊及水量，离心机所用滤布目数为80目，洗浆的浓度为7.0 ° Bé～12.0 ° Bé，离心后豆渣蛋白质含量小于3.0%。

5.2.2.4 煮浆

煮浆温度100 °C，煮浆时间3 min～5 min。

5.2.2.5 点浆

采用老水点浆，老水酸度达到0.40 g/100 ml～1.00 g/100 ml，点浆温度为85 °C～95 °C，将老水慢慢加入浆内，轻轻搅动，静置10 min撇水。

5.2.2.6 压榨成型

压榨到豆腐坯含水量在68%～73%为宜，豆胚颜色淡黄，有弹性，蜂眼少。

5.2.2.7 切胚、接种、霉胚

将压榨好的豆腐套入切胚框进行切胚，接胚后进行接种，放入霉房中自然发酵，温度控制在20 °C～30 °C，湿度控制在85%～95%，发酵至表面布满毛霉，呈棉白色。

5.2.2.8 发酵

将发酵后的毛坯加入添加食用盐、香辛料、辣椒、食用植物油等辅料拌匀后再装入发酵池内，再按比例加入食用酒精后密闭进行常温自然发酵，完成发酵后经滤汤、裹辣椒粉，灌入红油形成红油腐乳。

5.3 质量

5.3.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
	白腐乳	红油腐乳
色泽	呈乳黄色或黄褐色，表里色泽基本一致	油呈红色，腐乳表面呈乳黄色
滋味、气味	滋味细软鲜香，咸淡适口，具有白腐乳特有之气味，无异味	滋味细软鲜香，咸淡适口，具有红油腐乳特有之气味，无异味
组织形态	块形整齐，厚薄均匀，质地细腻	
杂质	无正常视力下可见外来杂质	

5.3.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标
水分/%	≤	75
总酸（以乳酸计）/ (g/100 g)	≤	1.0
氨基酸态氮（以氮计）/ (g/100 g)	≥	0.35
食盐/ (g/100 g)	≥	6.0
水溶性蛋白质/ (g/100 g)	≥	3.4

5.3.3 安全指标

红油腐乳过氧化值应≤0.25 g/100 g，其他应符合GB 2712的规定。

5.3.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.3.5 净含量

应符合国家相关规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察外观色泽、组织形态，并嗅其气味；切块，观察内外色泽，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

6.2.2 总酸

按GB 12456的规定的方法进行测定。

6.2.3 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法进行测定。

6.2.4 食盐

按GB 5009.42规定的方法进行测定。

6.2.5 水溶性蛋白质

样品制备按SB/T 10170的要求进行，按GB 5009.5规定的方法进行测定。

6.3 安全指标

按GB 5009.227、GB 2712规定的方法进行测定。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一条件、同一天生产同一品种、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取满足检验及留样要求的数量分别做感官要求、理化指标、安全指标检验，留样。

7.3 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、总酸、氨基酸态氮、食盐、水溶性蛋白质、大肠菌群、净含量。

7.4 型式检验

检验项目为本文件规定的所有项目，每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 原料、工艺有可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目符合本文件要求时，判定该批次产品合格。

7.5.2 检验项目中有不符合本文件要求时，允许复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批次产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 地理标志产品专用标志使用应符合 GB/T 17924 的规定，储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运，不准许倒立。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

8.5 保质期

企业宜根据自身产品质量状况确定保质期。

中华人民共和国团体标准

地理标志产品 桂林腐乳

T/GXAS 259—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究