

ICS 67.040
CCS B 23

T/GXAS
团 体 标 准

T/GXAS 258—2021

地理标志产品 桂林腐竹

Product geographical indications—Guilin dried beancurd sticks

2021-12-24 发布

2021-12-30 实施

广西标准化协会 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 保护范围	1
5 要求	2
6 检验方法	3
7 检验规则	4
8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4

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 桂林腐竹

1 范围

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

本文件适用于地理标志产品桂林腐竹。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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
- 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竹 product geographical indications—Guilin dried beancurd sticks
在第4章范围内生产,以大豆为原料,经选料、浸泡、磨浆、浆渣分离、过滤、煮浆、上浆、保温扯竹、烘干、缓苏等传统工艺制成的桂林特色地方食品。

4 保护范围

永福县、临桂区、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12个县(市、区)现辖行政区域。

5 要求

5.1 生产要求

5.1.1 原料要求

5.1.1.1 大豆

选用贮存期不超过12个月优质东北大豆，应符合GB 1352的规定。

5.1.1.2 加工用水

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。

5.1.2 生产工艺

5.1.2.1 工艺流程

选料→浸泡→磨浆→浆渣分离→过滤→煮浆→上浆→保温扯竹→烘干→缓苏→包装。

5.1.2.2 工艺要求

5.1.2.2.1 选料

选取颗粒饱满，色泽正常的大豆，经过筛选、风选，去除杂质及品质劣变的大豆。

5.1.2.2.2 浸泡

大豆在水温0 °C~10 °C时，泡20 h~24 h；在10 °C~20 °C时，泡14 h~20 h；在20 °C~30 °C时，泡7 h~14 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。

5.1.2.2.3 磨浆

大豆磨浆后豆糊颗粒的粗细度小于1.0 mm。

5.1.2.2.4 浆渣分离和过滤

豆浆100目筛网过滤，浓度8 ° Be~11 ° Be。

5.1.2.2.5 煮浆

温度≥95 °C，时间3 min~10 min。

5.1.2.2.6 上浆和保温扯竹

把熟浆放入保温槽内上浆，控制豆浆温度在85 °C±5 °C，当豆浆结膜厚度在0.2 mm~0.5 mm时进行扯竹，每根湿腐竹重量控制在52 g~57 g。

5.1.2.2.7 烘干和缓苏

将湿腐竹在75 °C±5 °C温度下干燥2 h~3 h，腐竹水分30%~35%；然后吊竹干燥20 h以上，温度40 °C±5 °C，腐竹水分15%~20%；再进行缓苏20 h以上，温度37 °C±5 °C，腐竹水分≤10%。

5.1.2.2.8 包装

采用包装机进行定量包装，内包装物不应重复使用。

5.2 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
颜色	淡黄色或黄色
光泽	油润光亮
形状	圆枝竹状, 枝条均匀、空心松化, 片状竹块型完整、均匀、边缘整齐
烹调性和滋味	烹饪后, 油炸腐竹味道酥脆香甜, 水煮腐竹鲜嫩软滑, 质地细腻, 韧性好, 口感劲道有嚼头。 入汤不化, 久煮不糊
气味	具有浓郁的豆香味, 无异味、无酸味、无霉味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	
	特级	优级
水分/%	≤	10.0
蛋白质/ (g/100 g)	≥	46.0
脂肪/ (g/100 g)	≥	18.0

5.4 安全指标

应符合GB 2712的规定。

5.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

应符合国家相关规定。

6 检验方法

6.1 感官

6.1.1 颜色、色泽、杂质

取适量样品于洁净容器中, 首先在自然光线下观察产品的颜色、光泽、杂质(用餐刀切开)。

6.1.2 气味、烹调性和滋味

取样品100 g置于清水中, 浸泡至柔软, 再放沸水中煮3 min, 取出样品进行气味、烹调性和滋味进行检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3的规定的方法进行测定。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

6.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行测定。

6.3 安全指标

按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

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品中随机抽取1.0 kg产品作为样品，样品分为两份，一份检验，一份备查。

7.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官、水分、蛋白质、脂肪，产品合格后方可出厂。

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，允许按相关规定复检。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、贮存和保质期

8.1 标志、标签

8.1.1 地理标志产品专用标志应符合GB/T 17924的规定，包装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

外用纸箱（塑料袋）包装，纸箱应完整、牢固，应符合GB/T 6543规定要求，箱面（塑料袋）清洁卫生；内包装袋采用塑料袋或复合袋包装，包装袋应色泽正常，质地均匀、无毒、无异味，应符合GB 4806.7的要求。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥的场所，应离墙≥20 cm、离地≥10 cm存放。防潮，防重压，防日晒、防虫鼠害，不应露天存放，不应与有毒有害、有异味的物品同处贮存。

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 桂林腐竹

T/GXAS 258—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究