|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngGXAS |   X 55 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

社坡腐竹

Shepo dried beancurd sticks

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

广西标准化协会  发布

1. 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。

本文件由桂平市市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：桂平市市场监督管理局、桂平市公共检验检测中心、桂平市社坡镇人民政府、广西天天食品科技有限公司。

本文件主要起草人：。

社坡腐竹

* 1. 范围

本文件界定了社坡腐竹涉及的术语和定义，规定了社坡腐竹的感官、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。

本文件适用于社坡腐竹。

* 1. 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 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

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

社坡腐竹 shepo dried beancurd sticks

在贵港市桂平市社坡镇行政区域范围内生产，以大豆为原料，经选豆、脱壳、浸泡、磨浆、豆浆分离、煮浆、上线、结皮、拉竹、静置、高温烘烤、半成品静置、保温烘烤、降温静置、包装等传统工艺制成的社坡特色地方食品。

* 1. 要求
     1. 原辅料要求
        1. 大豆

宜选用优质东北大豆，应符合GB 1352的规定。

* + - 1. 加工用水

宜采用pH值为7.2～8.5的地下深井水，应符合GB 5749的规定。

* + 1. 感官

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 黄豆制成的腐竹呈淡黄色或黄色，黑豆制成的腐竹呈黑褐色或黑色；色泽均匀 |
| 形状 | 扁竹类形态呈薄膜状，薄厚均匀，形状完整；枝竹类枝条粗细均匀，形状完整 |
| 烹调性和滋味 | 烹饪后，水煮腐竹鲜嫩软滑，质地细腻，韧性好，口感劲道有嚼头，油炸腐竹味道酥脆香甜。 |
| 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 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 |  | 指标 |
| 水分/％ | ≤ | 11.0 |
| 蛋白质/（g/100g） | ≥ | 45.0 |
| 脂肪/（g/100g） | ≥ | 19.0 |

* + 1. 安全指标

应符合GB 2712的规定。

* + 1. 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

* + 1. 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检验方法
     1. 感官
        1. 色泽、形状、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）。

* + - 1. 烹调性和滋味、气味

水煮腐竹取样品100g置于清水中，浸泡至柔软，再放入沸水中煮3min，油炸腐竹取样品100g，油炸1min，取出样品进行烹调性和滋味、气味进行检验。

* + 1. 理化指标
       1. 水分

按GB 5009.3的规定的方法进行测定。

* + - 1. 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

* + - 1. 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行测定。

* + 1. 安全指标

按GB 2712规定的方法进行测定。

* + 1. 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

* 1. 检验规则
     1. 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

* + 1. 抽样

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

* + 1. 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。

* + 1. 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：

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

检验项目符合本文件要求时，判定该批次产品合格。

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。

* 1. 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期
     1. 标志、标签

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

* + 1. 包装

外用纸箱（塑料袋）包装，纸箱应完整、牢固，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。

* + 1. 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。

* + 1. 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥的场所，应离墙≥20cm、离地≥10cm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。

* + 1. 保质期

企业宜根据自身产品质量状况确定保质期。

参考文献

[1] 《定量包装商品计量监督管理办法》(总局令第75号)2005年发布

