

ICS 67.060

CCS X 11

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 376—2022

社坡腐竹

Shepo yuba

2022-08-28 发布

2022-09-03 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 要求	1
5 检验方法	2
6 检验规则	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	3
参考文献	5

前 言

本文件参照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、贵港市市场监管认证审评中心、桂平市公共检验检测中心、桂平市社坡镇人民政府、桂平市社坡镇豆制品协会。

本文件主要起草人：杨永友、梁焕梅、黄波、李德光、黄品杰、黄睿、徐秀斌、陆荧莹、杨健海、朱楚棋、吴爱金、张滨、曹小燕、韦栋天、潘耀全、潘爱伟、莫智博、黄云坚、薛劲雄、蒙瑞山、韦志军、黄光胜、甘炎兰、薛凯匀、曾彩光、梁献玲、杨海欢、蒙远华。

社坡腐竹

1 范围

本文件界定了社坡腐竹的术语和定义，规定了社坡腐竹的原辅料、感官、理化指标、食品安全指标、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。

本文件适用于桂平市行政区域内生产的社坡腐竹。

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 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

社坡腐竹 Shepo yuba

在桂平市行政区域范围内生产，以大豆为原料，经选豆、脱壳（去皮）、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、结皮、拉竹、干燥、回软、二次干燥（或不二次干燥）、冷却（或不冷却）、包装等工艺加工制成的社坡特色地方干燥豆制品。

3.2

干燥 drying

使物料中的水分汽化和分离的过程。

[来源：GB/T 14095—2007，2.1]

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大豆

选用非转基因优质大豆，应符合GB 1352的规定。

4.1.2 加工用水

宜采用pH值为7.2~8.5的井水，应符合GB 5749的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合国家相关标准的要求。

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	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	呈条状或片状
气味	具有浓郁的豆香味，无异味、无酸味、无霉味
状态	无正常视力可见的外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		特级	一级
水分/（g/100 g）	≤	12	
蛋白质/（g/100 g）	≥	46	40
脂肪/（g/100 g）	≥	19	15

4.4 食品安全指标

应符合GB 2712的规定且不应检出甲醛次硫酸氢钠（吊白块）。

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量样品于清洁的白瓷盘中，在自然光下，用目视法检查色泽、形状和杂质（用刀切开），用鼻嗅法检查气味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定的的方法进行测定。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

5.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行测定。

5.3 食品安全指标

按GB 2712规定的方法进行测定，甲醛次硫酸氢钠（吊白块）按《关于印发面粉、油脂中过氧化苯甲酰测定等检验方法的通知》（卫监发〔2001〕159号）规定的方法进行测定。

5.4 食品添加剂

按相关国家标准、行业标准对应的方法进行测定。

5.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产设备、同一班次加工的产品为一组批。

6.2 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。

6.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、水分、净含量，产品合格后方可出厂。

6.4 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。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目符合本文件相应等级要求时，判定该批次产品为相应等级。

6.5.2 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。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.1.2 标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 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。

7.3 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、防晒措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

应贮存在清洁、通风、干燥的场所,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。

7.5 保质期

企业可根据自身产品质量状况和贮存条件确定保质期。

参 考 文 献

- [1] GB/T 14095—2007 农产品干燥技术 术语
 - [2] GB/T 22106—2008 非发酵豆制品
 - [3] 《定量包装商品计量监督管理办法》（总局令〔2005〕75号）
 - [4] 《关于印发面粉、油脂中过氧化苯甲酰测定等检验方法的通知》（卫监发〔2001〕159号）
-



中华人民共和国团体标准

社坡腐竹

T/GXAS 376—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

团 体 标 准 公 告

2023 年第 163 号（总第 288 号）

关于批准发布 T/GXAS 376—2022《社坡腐竹》团体标准第 1 号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 376—2022《社坡腐竹》团体标准第 1 号修改单，自 2023 年 10 月 24 日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 376—2022《社坡腐竹》第 1 号修改单



附件

T/GXAS 376—2022 《社坡腐竹》

第 1 号修改单

第 1 章范围中“本文件适用于桂平市行政区域内生产的社坡腐竹。”修改为“本文件适用于社坡腐竹”；

参考文献中”GB/T 22106-2008”改为”GB/T 22106—2008”；