

ICS 67.060
CCS X 11

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 906—2024

钟山红花腐竹

Zhongshanhonghua yuba

2024-12-11 发布

2024-12-17 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
4.1 原辅料要求	1
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标	2
4.4 食品安全指标	2
4.5 净含量	2
5 试验方法	2
5.1 感官要求	2
5.2 理化指标	2
5.3 食品安全指标	3
5.4 净含量	3
6 检验规则	3
6.1 组批	3
6.2 抽样	3
6.3 出厂检验	3
6.4 型式检验	3
6.5 判定规则	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	3
7.1 标志、标签	3
7.2 包装	3
7.3 运输	3
7.4 贮存	4
7.5 保质期	4
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。

本文件由钟山县市场监督管理局提出和宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：钟山县市场监督管理局、广西壮族自治区亚热带作物研究所、钟山县农业农村局、钟山县检验检测中心、钟山县红花镇农业服务中心、钟山县文化广电和旅游局、钟山县丰源农产品加工厂、广西中盈生态农业科技有限公司。

本文件主要起草人：侯宾、钟有林、吴凤、首家友、罗超、罗坚、黄晓钰、莫登启、陈家杰、陈世通、吴三妹、李冬桂、蓝唯、吕丽兰、甘志勇、欧满庭。

钟山红花腐竹

1 范围

本文件界定了钟山红花腐竹的术语和定义，规定了钟山红花腐竹的要求及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等的要求，描述了相应的试验方法和检验规则。

本文件适用于钟山红花腐竹。

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 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—2016 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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

钟山红花腐竹 Zhongshanhonghua yuba

钟山县红花镇为主产区，以大豆、红花镇山泉水为原料，经选豆、去皮、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、结皮、起皮、烘干、挂浆、二次烘干、包装等工序制成的特色地方干燥豆制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大豆

选用非转基因优质黄豆，并应符合GB 1352的规定。

4.1.2 加工用水

选用红花镇山泉水，并应符合GB 5749的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

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	呈淡黄色至黄色，色泽均匀，无霉斑
形态质地	呈条状，质地脆
气味	具有浓郁的豆香味，无异味
杂质	无正常视力可见的外来异物
滋味和烹调性能	熟化后，腐竹细腻软滑，韧性好，有劲道；腐竹入汤不化，易煮软，久煮不糊

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	优级
水分/ (g/100 g)	≤	12	
蛋白质/ (g/100 g)	≥	47	42
脂肪/ (g/100 g)	≥	20	15

4.4 食品安全指标

应符合GB 2712的规定。

4.5 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。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽、形态质地、气味和杂质

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、形态质地和杂质，用鼻嗅法检查气味。

5.1.2 滋味和烹调性能

取100 g样品置于清水中，浸泡至柔软，再放沸水中煮3 min，取出部分样品品尝滋味，继续沸水煮10 min，检查其烹调性能。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定的的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定，换算系数按5.71计。

5.2.3 脂肪

按GB 5009.6—2016中第二法的规定测定。

5.3 食品安全指标

按GB 2712规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

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

抽样基数不少于50 kg，同一批次的产品不少于2 kg，分成2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验，产品合格后方可出厂。

6.3.2 检验项目为感官要求、水分、净含量。

6.4 型式检验

检验项目为本文件规定的所有项目，每年至少进行一次，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；
- 国家市场监管机构提出进行型式检验的要求时。

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

7.2.1 包装应完整，无破损、无污染。

7.2.2 包装材料应符合国家食品安全标准和相关规定。

7.2.3 包装应符合GB 23350的规定。

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、防曝晒措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。运输过程应轻搬轻放，不应丢甩。

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 22106—2008 非发酵豆制品
 - [2] 定量包装商品计量监督管理办法（2023年国家市场监督管理总局令 第70号）
-



中华人民共和国团体标准

钟山红花腐竹

T/GXAS 906—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究