

ICS 67.060

B 23

# SZJG

## 深圳经济特区技术规范

SZJG 21.5-2006

---

### 非发酵性豆制品 第5部分：干豆腐

Non-fermented bean products Part V: Dried tofu

2006-06-01 发布

2006-07-01 实施

---

深圳市质量技术监督局 发布

## 前 言

本部分4.1、4.4、4.5、6.1和表2中的淀粉定性、总砷、铅、食品添加剂为强制性的，其余为推荐性的。

SZJG 21《非发酵性豆制品》分成八个部分：

- 第1部分：豆腐；
- 第2部分：豆浆；
- 第3部分：豆腐干；
- 第4部分：油豆腐；
- 第5部分：干豆腐；
- 第6部分：腐竹；
- 第7部分：豆腐脑；
- 第8部分：油划方。

本部分为SZJG 21的第5部分。

本部分由深圳市人民政府提出并批准。

本部分由深圳市质量技术监督局归口并负责解释。

本部分主要起草单位：深圳市计量质量检测研究院、深圳市福荫食品有限公司、深圳市方群食品有限公司、深圳市益民食品联合有限公司。

本部分主要起草人：杨万颖、陈小葵、周鹏、罗美中、孟海鸥、黄小龙、蓝勇波、林榆生、杨挹东、谢元兴。

## 非发酵性豆制品 第5部分：干豆腐

### 1 范围

SZJG 21的本部分规定了干豆腐的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。本部分适用于在深圳市生产、市场销售（含餐饮业、食堂销售）的，以大豆为原料制成的干豆腐。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过SZJG 21的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本部分，然而，鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本部分。

SZJG 20 非发酵性豆制品通用技术条件

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本部分。

#### 3.1

干豆腐 Dried tofu

千张

百页

豆腐片

以大豆为主要原料，经选料、浸泡、磨浆、煮浆、点卤、压制等工序加工而成的薄片状豆制品。厚度一般在2mm以下，有一定弹性、韧性。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

应符合SZJG 20的规定。

#### 4.2 感官特性

应符合表1的规定。

表1 感官特性

项 目	要 求
色 泽	白色或淡黄色
滋味及气味	有豆香味，无异味
组织形态	形状完整，大小基本一致，厚薄均匀，无白头 <sup>a</sup> 、无花洞 <sup>b</sup> ，稍有韧性
杂 质	无正常视力可见外来杂质
<sup>a</sup> 指含水量较高，无韧性的干豆腐白边。 <sup>b</sup> 指干豆腐上产生的网形洞孔。	

#### 4.3 理化指标

淀粉定性、总砷、铅、食品添加剂应符合表2的规定。水分和蛋白质应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指 标
水分/ (%) ≤	62.0
蛋白质/ (%) ≥	18.0
淀粉定性、总砷、铅、食品添加剂	应符合SZJG 20的规定

4.4 微生物指标

应符合SZJG 20的规定。

4.5 净含量要求

应符合SZJG 20的规定。

5 试验方法及检验规则

宜符合SZJG 20的规定。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

预包装产品标签应符合SZJG 20的规定。

6.2 包装、运输和贮存

宜符合SZJG 20的规定。