

ICS 67.060

B 23

SZJG

深圳经济特区技术规范

SZJG 21.6—2006

非发酵性豆制品 第6部分：腐竹

Non-fermented bean products Part VI: Skin of soya bean milk

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和表2中的二氧化硫残留量、甲醛、淀粉定性、酸价、过氧化值、总砷、铅、黄曲霉毒素B₁、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6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、深圳市益民食品联合有限公司、深圳市福荫食品有限公司、深圳市方群食品有限公司。

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

非发酵性豆制品 第6部分：腐竹

1 范围

SZJG 21的本部分规定了腐竹的技术要求、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腐竹。

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。

GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
GB/T 5009.49	发酵酒卫生标准的分析方法
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

腐竹 Skin of soya bean milk

豆腐筋

豆浆煮沸后，在降温过程中，从豆浆表面挑起的一层薄膜，干燥后，有浅黄色光泽。

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	浅黄色或黄色
滋味及气味	香气纯正，有豆香味，无异味
组织形态	呈细条状或片状，形状基本完整，允许有少量短条（片）及碎条（片）
杂 质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

二氧化硫残留量、甲醛、淀粉定性、酸价、过氧化值、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、食品添加剂应符合表2的规定。水分、蛋白质和脂肪应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/（%）	≤ 10.0
蛋白质/（%）	≥ 40.0

(续表 2)

脂肪/(%)	≥	20.0
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(g/kg)	≤	0.2
甲 醛		不得检出 ^a
淀粉定性、酸价、过氧化值、总砷、铅、黄曲霉毒素 B ₁ 、食品添加剂		应符合 SZJG 20 的规定
^a 甲醛未检出定义为小于5 mg/kg。		

4.4 净含量要求

应符合SZJG 20的规定。

5 试验方法

5.1 脂肪

按GB/T 5009.6检验。

5.2 二氧化硫

按GB/T 5009.34检验。

5.3 甲醛

5.3.1 试样处理

称取约10g混合均匀试样(甲醛含量高时,可减少称样量)置于500mL蒸馏瓶中,加入20mL去离子水,再加入20mL200g/L的磷酸溶液于蒸馏瓶中,水蒸气蒸馏,收集馏出液约180mL于200mL容量瓶中,冷却后加水定容至刻度。

5.3.2 测定

吸取试样馏出液10mL移入25mL比色管中,同时准确吸取0.00, 0.50, 1.00, 2.00, 3.00, 4.00, 8.00, 10.0mL 5.0 μg/mL的甲醛标准溶液,以下按GB/T5009.49 第4.6.4.2条“吸取试样馏出液10mL移入25mL比色管中……”操作进行。

5.3.3 计算

计算公式: $\omega = (m_1 \times V_1) / (m \times V_2)$ (1)

式中: ω —试样中甲醛的含量, mg/kg;

m —称取试样的质量, g;

m_1 —从标准曲线上查出的相当的甲醛的质量, μg;

V_1 —试样馏出后定容的体积, ml;

V_2 —比色用吸取蒸馏液体积, ml。

5.4 其他项目

宜符合SZJG 20的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、蛋白质。

6.2 组批规则、型式检验、定期检验及判定规则

宜符合SZJG 20的规定。

7 标志、包装、运输和贮存

宜符合SZJG 20的规定。