

ICS 67.060

B 23

SZJG

深圳经济特区技术规范

SZJG 21.3—2006

非发酵性豆制品 第3部分：豆腐干

Non-fermented bean products Part III: Pot-stewed bean products

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5.1、5.4、5.5、7.1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3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、深圳市方群食品有限公司、深圳市益民食品联合有限公司、深圳市福荫食品有限公司。

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

非发酵性豆制品 第3部分：豆腐干

1 范围

SZJG 21的本部分规定了豆腐干的技术要求、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各类豆腐干。

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 2717	酱油卫生标准
GB 2721	食用盐卫生标准
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

豆腐干 Pot-stewed bean products

以豆腐为坯料，经压制，部分脱水后，切成一定形状，再放入老汤或盐水中煮熟，沥干，制得的豆制品。

4 产品分类

按煮制方法的不同分为卤豆腐干和白豆腐干。

4.1 卤豆腐干（香干）

在老汤中煮制、沥干制得的豆腐干。

4.2 白豆腐干（白干）

在盐水中煮制、沥干制得的豆腐干。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 酱油应符合 GB 2717 的规定。

5.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

5.1.3 其他原辅料应符合 SZJG 20 的规定。

5.2 感官特性

应符合表1的要求。

表1 感官特性

项目	白豆腐干	卤豆腐干
色 泽	白色或淡黄色	淡黄色至褐色，色泽均匀
滋味与气味	有豆香味，无异味	有卤汁香味及豆香味，无异味
组织形态	块形完整，大小、厚薄基本均匀，软硬适宜，有弹性	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 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/ (%) \leq	75.0
蛋白质/ (%) \geq	13.0
淀粉定性、总砷、铅、食品添加剂	应符合 SZJG 20 的规定

5.4 微生物指标

应符合SZJG 20的规定。

5.5 净含量要求

应符合SZJG 20的规定。

6 试验方法及检验规则

应符合SZJG 20的规定。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

预包装标签应符合SZJG 20的规定，并标注产品类型。

7.2 包装、运输和贮存

应符合SZJG 20的规定。