

ICS 67.060

B 23

# SZJG

## 深圳经济特区技术规范

SZJG 21.1-2006

---

### 非发酵性豆制品 第1部分：豆腐

Non-fermented bean products Part I : 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1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：周鹏、杨万颖、陈小葵、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1部分：豆腐

## 1 范围

SZJG 21的本部分规定了豆腐的技术要求、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各类豆腐。

## 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

豆腐 Tofu

大豆腐

水豆腐

以大豆为原料，经原料预处理、制浆、凝固、成型等工序制成的非发酵性豆制品。

## 4 产品分类

按所使用凝固剂的不同分为南豆腐、北豆腐和内酯豆腐。

### 4.1 南豆腐（又称嫩豆腐、软豆腐）

以硫酸钙（石膏）为主要凝固剂制成的豆腐。

### 4.2 北豆腐（又称老豆腐、硬豆腐）

以食用氯化镁（盐卤）为主要凝固剂制成的豆腐。

### 4.3 内酯豆腐

以葡萄糖酸- $\delta$ -内酯为主要凝固剂制成的豆腐。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

应符合SZJG 20的规定。

### 5.2 感官特性

宜符合表1的要求。

表1 感官特性

项目	南豆腐	北豆腐	内酯豆腐
色 泽	白色或乳白色	白色或淡黄色	乳白色或淡黄色
滋味及气味	有豆香味, 无异味		略有豆香味, 无异味
组织形态	块形完整, 无麻面 <sup>a</sup> , 无石膏粒 <sup>b</sup> , 质地细嫩, 刀切后不塌陷、不裂	块形完整, 稍有麻面, 软硬适中, 有弹性, 刀切后不塌陷、不裂	细腻滑嫩, 持水性较好, 刀切后不塌陷, 不裂
杂 质	无正常视力可见外来杂质		
<sup>a</sup> 麻面指豆腐在成型阶段, 因压榨过急, 致使豆腐坯表面未形成平整光滑的表皮而呈现的粗糙表面。 <sup>b</sup> 石膏粒, 又称石膏脚, 指作凝固剂使用的硫酸钙未溶于水的颗粒。			

## 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。水分和蛋白质宜符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	南豆腐	北豆腐	内酯豆腐
水分/(%) ≤	90.0	85.0	92.0
蛋白质/(%) ≥	4.5	6.0	4.0
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

宜符合SZJG 20的规定。

## 7 标志、包装、运输和贮存

## 7.1 标志

定量预包装豆腐的标签应符合SZJG 20的规定, 并标注产品类型。

## 7.2 包装、运输和贮存

宜符合SZJG 20的规定。