

ICS 67.060

B 23

SZJG

深圳经济特区技术规范

SZJG 21.2—2006

非发酵性豆制品 第2部分：豆浆

Non-fermented bean products Part II: 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5.1、5.4、5.5、9.1和表2中的脲酶试验、淀粉定性、总砷、铅、铜、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2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：杨万颖、周鹏、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2部分：豆浆

1 范围

SZJG 21的本部分规定了豆浆的技术要求、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浆。

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 317	白砂糖
GB/T 5009.183	植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
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

豆浆 Soya bean milk

将原料大豆经选料去杂、浸泡、磨糊、过滤除渣、杀灭菌等工艺而制成的浆状液体。

3.2

豆腥味 bean smell

大豆特有的生腥气味，是多种有机成分的总和对嗅觉的刺激。其成分已知的有脂肪族羧基化合物、芳香族羧基化合物、挥发性脂肪酸、挥发性脂肪醇、挥发性胺、酚、酸等。高温加热可去除豆腥味。

4 产品分类

按所用配料的不同分为纯豆浆和调制豆浆。

4.1 纯豆浆

用水提取大豆中的蛋白质和其他成分而得的乳状饮料。

4.2 调制豆浆

在纯豆浆中，添加糖、食用植物油（或不加）等，经调制而成的乳状饮料。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

5.1.2 其他原辅料应符合 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	纯豆浆	调制豆浆
色泽	乳白色或淡乳黄色	
滋味及气味	具有纯豆浆应有的滋味及气味，无豆腥味及其他异味	具有调制豆浆应有的滋味及气味，无豆腥味及其他异味
组织形态	乳浊液无絮状沉淀，不得凝结，不应有异常的粘稠性，允许有少量沉淀和少量脂肪析出	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

脲酶试验、淀粉定性、总砷、铅、铜、食品添加剂应符合表2的规定。蛋白质和脂肪应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	纯豆浆	调制豆浆
蛋白质/ (g/100ml) \geq	2.5	2.0
脂肪/ (g/100ml) \geq	1.2	1.0
脲 酶 试 验	阴 性	
淀粉定性、总砷、铅、铜、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 杀灭菌方式

可采用巴氏杀菌、高温灭菌或保持灭菌方式等杀灭菌方式。

7 试验方法

7.1 脲酶试验按 GB/T 5009.183 检验。

7.2 其他项目应符合 SZJG 20 的规定。

8 检验规则

应符合SZJG 20的规定。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

预包装产品标签应符合SZJG 20的规定，同时还应标注产品类型及杀灭菌方式。

9.2 包装、运输和贮存

应符合SZJG 20的规定。