

山 西 省 地 方 标 准

DB14/T 864—2024  
代替DB14/T 864-2014

地理标志产品 寿阳豆腐干

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 保护地域范围 .....	2
5 要求 .....	2
6 试验方法 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 标志与标签、包装、运输和贮存 .....	4
附录 A（规范性） 寿阳豆腐干地理标志产品保护范围 .....	6

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件代替了DB14/T 864-2014《地理标志保护产品 寿阳豆腐干》，与DB14/T 864-2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加要素“辅料”的内容，将茴香加入至辅料中（见 5.2）；
- 增加食品添加剂中“豆制品消泡剂”（见 5.3.2）；
- 更改了“感官要求”中“滋味与气味”“组织形态”的表述（见 5.1.1，2014 年版 5.5.1）；
- 增加了“食品添加剂限量”（见 5.5.5）；
- 增加了“食盐”（待核实）；
- 删除了“微生物指标”、“污染物限量”、“真菌毒素限量”（见 2014 年版 6.4、6.5、6.6）；
- 删除了“出厂检验”中需检验的项目“菌落总数”（见 7.2）；
- 更改了“抽样与组批”的表述（见 7.4，2014 版 7.4）。

本文件由寿阳县市场监督管理局、寿阳县豆腐干协会提出、组织实施和监督检查。

本文件由山西省知识产权标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：寿阳县市场监督管理局、寿阳县赵记食品有限责任公司、晋中市市场监督管理局。

本文件主要起草人：弓剑、尹志鹏、李宝国、王秀琴、李娟、李慧娟。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014 年首次发布为 DB14/T 864-2014；
- 本次为第一次修订。

# 地理标志产品 寿阳豆腐干

## 1 范围

本文件规定了地理标志保护产品寿阳豆腐干的保护地域范围、要求、试验方法、检验规则以及标志与标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家质量监督检验检疫总局[2013]155号公告批准的现辖行政区域生产的寿阳豆腐干。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 25584 食品添加剂 氯化镁
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GH/T 1142 花椒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

寿阳豆腐干

以保护范围内种植的大豆、水为主要原料，经选料、浸泡、磨浆分离、煮浆、点浆、装榨、切块、着色、晾制等加工而成的寿阳豆腐干。

#### 4 保护地域范围

保护地域范围限于山西省寿阳县现辖行政区域（见附录A）。

#### 5 要求

##### 5.1 原料

5.1.1 选用产地范围内种植的大豆，蛋白质含量 $\geq 42\%$ ，质量符合 GB 1352 的规定。

5.1.2 采用产地范围内深井水，pH 值为 7.3~7.6，总硬度 $\leq 260$  mg/L，水质符合 GB 5749 的规定。

##### 5.2 辅料

辅料包括绵白糖、食盐、茴香、八角、花椒。各辅料应符合：

- a) 绵白糖应符合 GB/T 1445 规定；
- b) 食盐应符合 GB 5461 的规定；
- c) 茴香应符合 GB 29938 规定；
- d) 八角应符合 GB 7652 的规定。
- e) 花椒应符合 GH/T 1142 的规定；

##### 5.3 食品添加剂

5.3.1 食品添加剂应包含氯化镁，氯化镁应符合 GB 25584 的规定。

5.3.2 根据生产工艺适量添加豆制品复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅）。豆制品复配消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅）应符合 GB 2760 的规定。

##### 5.4 生产工艺要求

5.4.1 生产过程卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

5.4.2 工艺流程为：选料→浸泡→磨浆分离→煮浆→点浆→装榨→切块→着色→晾制→成品。

5.4.3 选料。对原料去杂脱皮。

5.4.4 浸泡。春秋季节，浸泡 8 h 至 12 h；冬季浸泡 22 h 至 24 h；夏季浸泡 5 h 至 7 h；浸泡豆水重量比 1:2.3 以上；浸泡好的大豆达到原料大豆重量的 2.0 至 2.2 倍。

5.4.5 磨浆分离。豆浆浓度控制在 15%以上。

5.4.6 煮浆。连续两次煮浆，两次过滤除渣，10 min 内用碳火或蒸汽加热至温度 95℃以上，保持 25 min~30 min。

5.4.7 点浆。低浓度卤水点浆，豆浆温度控制在 90℃以上时用盐卤水点浆，盐卤水的用为豆浆的 3.0% 至 3.5%。

5.4.8 装榨。点浆结束后，在 85℃以上静置保温 15 min 至 25 min，使豆浆完全凝固后经适当破碎、注入模具、压榨成型为白豆腐干胚，胚厚在 0.6 cm 至 1.0 cm。

5.4.9 着色。将白豆腐干胚切成豆腐块，在特制的卤汤中上色卤制。糖色为白糖经焦糖化反应炒制而成。上色卤制温度 70℃至 80℃，慢火浸卤 1 h 以上。

5.4.10 晾制。将卤制后的豆腐干捞出到特定容器中沥干，待豆腐干表面无液滴后，即为成品。

## 5.5 质量要求

### 5.5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	表面呈褐红色，略显金黄
滋味与气味	口感坚实，咸淡适中，无异味，具有该产品特有的香气
组织形态	形状完整，厚薄均匀，块形平整，组织细腻
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 5.5.2 理化指标

理化指标符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求
水分/（%）	≤60.0
蛋白质/（%）	≥18.0

### 5.5.3 微生物指标

应符合GB 2712的规定。

### 5.5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 5.5.5 食品添加剂限量

应符合GB 2760的规定。

### 5.5.6 食盐的含量

应符合GB 5461的规定。

### 5.5.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 5.5.8 净重允许偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官指标

采用目测、品尝、嗅觉的方法。

## 6.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

## 6.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

## 6.4 净重允许偏差

按JJF 1070的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 7.2 出厂检验

生产企业每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官指标、水分、蛋白质、大肠菌群、净含量。

### 7.3 型式检验

型式检验项目为以上规定的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产鉴定或老产品转产生产时；
- b) 正常生产每6个月进行一次型式检验；
- c) 原料、配方、生产工艺有重大变化可能影响产品质量时；
- d) 产品停产半年以上恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时。

### 7.4 抽样与组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为同批产品，在同批产品中随机抽取不少于1 kg样品（不少于9个独立包装）。其中2/3做检验样品，1/3做备检样品。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判定为合格。

7.5.2 检验结果不符合本文件要求时，使用备检样品对不符合项目进行复检（微生物指标不合格时，不应复检），复检结果符合本文件要求时，则该批产品判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格。

## 8 标志与标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志与标签

8.1.1 包装运输标志应符合GB/T 191的规定。



8.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 使用复合包装材料应符合 GB/T 10004 的规定。

## 8.3 运输

应使用食品专用工具运输，不应与有毒有害物质混装混运。运输工具应清洁、干燥、无异味。

## 8.4 贮存

8.4.1 产品应离墙离地存放。

8.4.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同库贮存。

8.4.3 库房应贮存于阴凉、干燥、清洁、通风。

8.4.4 产品入库贮存应实行先进先出原则，中间留出通道，防止挤压。

