

# DB34

## 安徽省地方标准

DB 34/T 3314—2019

### 地理标志产品 丰乐酱干

Product of geographical indication    Feng Le sauce Tofu



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2019 - 02 - 01 发布

2019 - 03 - 01 实施

安徽省市场监督管理局    发布



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽省肥西县市场监督管理局提出。

本标准由安徽省标准样品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：合肥市凤落河豆制品食品有限公司、肥西县市场监督管理局、安徽大富食品有限公司。

本标准主要起草人：王朴、程何健、周勤友、蒋南、程绍骞。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

# 地理标志产品 丰乐酱干

## 1 范围

本标准规定了丰乐酱干的术语和定义、地理标志产品的保护范围、技术要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和召回。

本标准适用于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品 丰乐酱干。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.6 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

GB/T 22106 非发酵豆制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

## 3 术语和定义

GB/T 17924 界定的以及下列术语定义适用于本文件。

### 3.1

#### 丰乐酱干 Feng Le sauce Tofu

在地理标志保护范围内，以优质黄豆为原料，经过制浆、凝固、破脑、包制、压榨、水煮，配以丰乐河流域饮用水、黄豆酱或蚕豆酱、食用盐二次煮制和包装、杀菌而成的具有独特风格的酱干。

### 3.2

#### 破脑 Smashed Tofu

将已经凝固的较大的豆脑块均匀打散。

## 4 地理标志保护范围

地理标志产品丰乐酱干保护范围限于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即安徽省肥西县丰乐镇现辖行政区域内，保护范围图见附录A。

## 5 技术要求

### 5.1 自然环境

#### 5.1.1 地理特征

肥西县丰乐镇处于巢湖沿岸，湖河冲积平原，土壤肥沃，黄棕壤地区，水质条件优越，自然肥力较高。

#### 5.1.2 气候特征

肥西县丰乐镇处于亚热带湿润季风气候，季风气候显著，四季分明，气候温和，雨量适中，光照充足，无霜期较长，水乡特色明显。丰乐镇年平均气温 15.7℃，最冷 1 月，平均气温 2.4℃，最热 7 月，平均气温 28.4℃。年平均无霜期 228 天。丰乐镇年均降水量 1000 mm 左右，春秋两季与夏季相交时期雨水较多，年平均相对湿度为 77%。

### 5.2 基本要求

不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准规定以外的任何物质，不得添加非食用物质。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及有关规定。

### 5.3 原辅料要求

#### 5.3.1 黄豆

应符合 GB 1352 的规定。

#### 5.3.2 生产用水

应采用地理标志产品保护范围内的丰乐河水，水质符合 GB 5749 的规定。

#### 5.3.3 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

5.3.4 酱

应采用地理标志产品保护范围内种植的黄豆或蚕豆加工，质量符合 GB 2718 的规定。

5.3.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.3.6 食品添加剂 硫酸钙

应符合 GB 1886.6 的规定。

5.4 制作工艺

大豆验收→清洗→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆 100℃→点浆→凝固→蹲脑→破脑→包制→成型→压榨→余碱→卤制 100℃1 h→冷却→包装→杀菌 121℃15 min→冷却→装箱→成品检验→成品入库

5.5 感官指标

感官指标应符合表1 的规定。

表1 感官指标

| 项 目   | 指 标                               |
|-------|-----------------------------------|
| 色泽    | 呈棕红色泽，均匀一致。                       |
| 滋味与气味 | 酱汁、豆香气浓郁，口感细腻富有弹性、回味清香，无豆腥味及不良气味。 |
| 形态    | 外形方正、均匀，表面结皮光亮，切口细腻光滑，无气孔。        |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质。                      |

5.6 理化指标

理化指标应符合表2 的规定。

表2 理化指标

| 项 目    | 指 标  |
|--------|------|
| 水分/ %  | ≤ 60 |
| 蛋白质/ % | ≥ 15 |
| 食用盐/ % | ≤ 4  |

5.7 食品安全指标

应符合 GB 2712 及有关规定。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

## 6.1 感官指标

按 GB/T 22106 的规定执行。

## 6.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

## 6.3 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

## 6.4 食用盐

按 GB 5009.42 的规定执行。

## 6.5 食品安全指标

按 GB 2712 的规定执行。

## 6.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 总则

产品检验分出厂检验和型式检验。

### 7.2 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验,检验合格并签发质量合格证的产品,方可出厂销售。

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、大肠菌群。

### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目

7.3.2 正常生产条件下,应每半年进行一次型式检验,有下列情况之一时也应进行型式检验:

- 更换设备或停产 3 个月以上,重新恢复生产;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 原辅材料有较大改变;
- 关键工艺发生改变;
- 国家行政监管部门提出要求。

### 7.4 抽样

在生产企业的成品库内随机抽取检验样品,所抽样品应为同一批次的产品。其中出厂检验的样品量不少于 2 kg,型式检验样品量不少于 3 kg。

### 7.5 判定规则



7.5.1 若抽检项目全部合格时，判定合格。

7.5.2 食品安全指标如有一项不符合，判定不合格。

7.5.3 净含量、感官要求及理化指标，如有一项不符合要求时，可以在同批次产品中抽取两倍量的样品复检，以复检结果为准；若仍有一项指标不合格时，则判定不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存和召回

### 8.1 标志、标签

8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

8.1.2 外包装应标明：产品名称、厂名、厂址、生产日期、单位包装的净含量和总数量。

### 8.2 包装

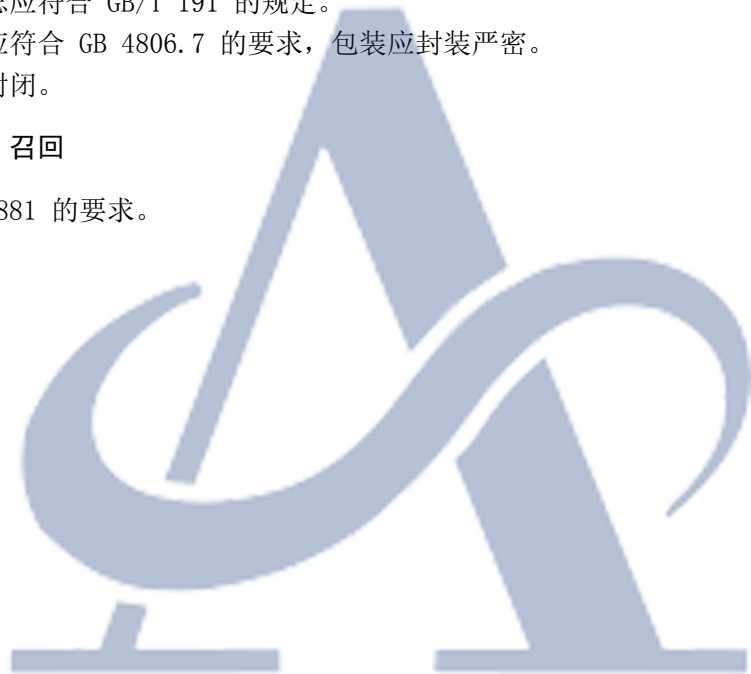
8.2.1 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2.2 包装材料应符合 GB 4806.7 的要求，包装应封装严密。

8.2.3 包装箱应封闭。

### 8.3 运输、贮存、召回

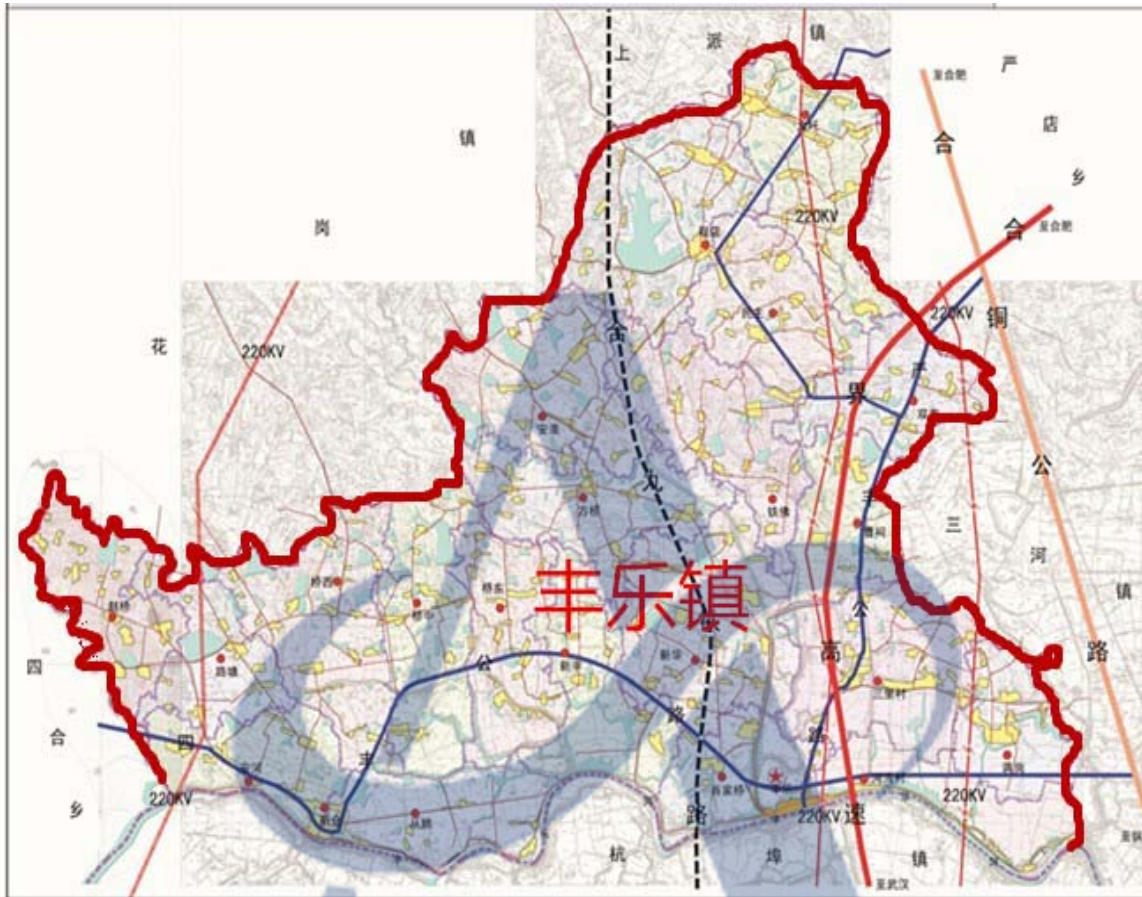
应符合 GB 14881 的要求。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

附 录 A  
(规范性附录)  
丰乐酱干地理标志产品保护范围图



图A.1 丰乐酱干地理标志产品保护范围图

<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途