

DB 34

安 徽 省 地 方 标 准

DB34/T 988—2024

代替 DB34/T 988-2009

## 地理标志产品 五城茶干

Product of geographical indication-Wucheng dried soybean curd

地方标准信息服务平台

2024 - 01 - 11 发布

2024 - 02 - 11 实施



## 前 言

本文件根据国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）《地理标志产品保护规定》、GB 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》和 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》给出的规则起草制定。

本文件代替 DB34/T 988-2009《地理标志产品 五城茶干》。与 DB34/T 988-2009 相比，除结构调整和编辑性修改外主要技术变化如下：

- 更改了五城茶干地理标志产品保护范围（见第4章，2009年版第3章）；
- 更改了五城茶干加工工艺（见第5章，2009年版5.3）；
- 更改了“大豆”的相关要求（见6.2.1，2009年版5.2）；
- 增加了“原辅料”“加工过程”的相关要求（见6.2，6.3）；
- 更改了感官指标，并将 DB34/T 988-2009的试验方法更改后纳入（见6.4，2009年版第6章）；
- 删除了“理化指标”中的“总糖”（见2009年版5.5）；
- 增加了“安全要求”，并将 DB34/T 988-2009的相关条款合并纳入（见6.6，2009年版5.6、5.8）；
- 更改了“组批抽样”和“型式检验抽样”方法（见7.1.2、7.2.2，2009年版7.1.2、7.2.2）；
- 更改了“标签”和“保质期”的相关要求（见8.2、8.3、8.4、8.6，2009年版8.2、8.3、8.4、8.6）；
- 删除了附录B（见2009年版附录B）。

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。

本文件由休宁县人民政府、黄山市市场监督管理局提出。

本文件由安徽省市场监督管理局归口。

本文件主要起草单位：黄山佳龙绿色食品有限公司、黄山市产品质量检验研究院、中量大黄山高质量发展研究院有限公司、休宁县市场监督管理局、黄山市农业技术推广中心。

本文件主要起草人：汪麟、洪光明、王英、朱诚、谢灶平、朱茜、吴闽芳、柏晓辉、徐佳、冯战雷、姚剑、陈林。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2009年首次发布为 DB34/T 988-2009《地理标志产品 五城茶干》；
- 本次为第一次修订。



# 地理标志产品 五城茶干

## 1 范围

本文件规定了五城茶干地理标志产品的保护范围、加工工艺、要求、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）根据《地理标志产品保护规定》批准保护的五城茶干。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐  
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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求  
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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**五城茶干** Wucheng dried soybean curd

在五城茶干地理标志产品保护范围内，选用当地生产的优质大豆，采用率水水系为水源水，以本地传统工艺或以此改进的传统工艺精制而成的豆腐干，具有“纯净绵厚、清甜可口、香气纯正、组织细密、对折不断”等品质特征。

## 4 五城茶干地理标志产品保护范围

限于原国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即现黄山市休宁县管辖的行政区域内五城镇、商山镇（原商山乡）、山斗乡、岭南乡、齐云山镇、海阳镇、万安镇、鹤城乡等乡镇，应符合附录A的保护范围要求。

## 5 加工工艺

五城茶干工艺流程为：精选黄豆→浸泡→清洗→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→上箱→切坯块、包扎→压制→拆包布杀坯→卤制→包装→杀菌等 14 道严密工序。

## 6 要求

### 6.1 自然环境

#### 6.1.1 地理特征

休宁县位于安徽省最南端，地貌以山地、丘陵为主，地势南北高、中间低，起伏较大。大豆种植主要分布在中低山及休屯盆地。

#### 6.1.2 气候特征

休宁县属中亚热带季风性湿润气候，光照充足，热量丰富，四季分明，春、秋略短，夏、冬稍长。年平均气温 16.2℃，全年无霜期 231 d。雨量充沛，年平均降水量 1613.7 mm，年平均日照时数 1931 h。

#### 6.1.3 土壤

休宁县土壤类型主要为黄棕壤、黄红壤、黄壤等，表层腐殖层较厚，有机质含量高，pH 值 5~6。

#### 6.1.4 植被

休宁县植被繁茂，森林覆盖率达 75.3%，植物资源三千多种，其中松树、杉木等林木一千种以上，雪梨、枇杷、板栗等果木 60 余种，提供各种工业原料的野生或栽培植物亦达二千多种。

#### 6.1.5 水质

休宁县主要水源率水和横江，其水质 pH 值为 7.1，总硬度为 60 mg/L。

### 6.2 原辅料

#### 6.2.1 大豆

选用保护区内的七月黄、八月黄良种黄豆，或选用与保护区域内气候、土壤等生产条件类似的、品质相近的大豆，并符合大豆国家标准 GB 1352 的规定。

#### 6.2.2 食盐

应符合 GB 2721 的要求。

#### 6.2.3 香辛料

应符合 GB/T 15691 的要求。

#### 6.2.4 生产加工用水

生产用水应取自保护范围内的优质地下水，水质符合 GB 5749 的要求。

### 6.3 加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6.4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项目 | 指标                 | 检验方法                                                      |
|----|--------------------|-----------------------------------------------------------|
| 色泽 | 红棕色、色泽均匀、有油润感      | 开启试样后，立即用鼻嗅其气味。另取试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、质地、杂质，品尝其口味。 |
| 滋味 | 咸甜适中、香气醇厚          |                                                           |
| 质地 | 组织细密、对折不断、柔软有劲、有弹性 |                                                           |

6.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

| 项目             | 指标 | 检验方法      |
|----------------|----|-----------|
| 水分，（g/100g） ≤  | 70 | GB 5009.3 |
| 蛋白质，（g/100g） ≥ | 14 | GB 5009.5 |

6.6 安全要求

产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

6.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按照 JJF 1070 进行检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 检验项目

出厂检验项目包括感官指标、净含量和大肠菌群。

7.1.2 组批抽样

以一次投料为一批次，随机抽样，最低不少于 12 个包装单元（不含净含量抽样），样品数量不少于 500 g, 等量分成检验试样和备检样。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验。型式检验项目为本标准规定的全部技术指标。

- 新产品鉴定时；
- 原料或生产工艺有重大变化时；
- 停产一年以上恢复生产时；
- 正常生产时，每半年一次；

——国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 7.2.2 型式检验抽样

以一次投料为一批次，随机抽样，最低不少于 18 个包装样品（不含净含量抽样），样品量不少于 2 kg。均匀分为三份，一份作微生物检验，一份作感官和其他指标的测定，一份备查。

### 7.3 判定

检验结果不符合本文件要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复验结果符合本文件要求则判定为合格；如复验仍不符合本文件要求，则该批产品判定为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标志

8.1.1 获准使用地理标志产品专用标志的生产者，应按地理标志产品专用标志管理办法的规定在其产品上使用专用标志。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 标签

预包装食品标签应符合 GB 7718 、 GB 17924 和 GB 28050 的规定。

### 8.3 包装

应符合相应的食品用包装材料相关的标准要求。

### 8.4 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

### 8.5 贮存

应存放在阴凉、通风、干燥、清洁的食品仓库，成品堆放不得落地、靠墙，堆放高度以不压坏包装物为宜。不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。

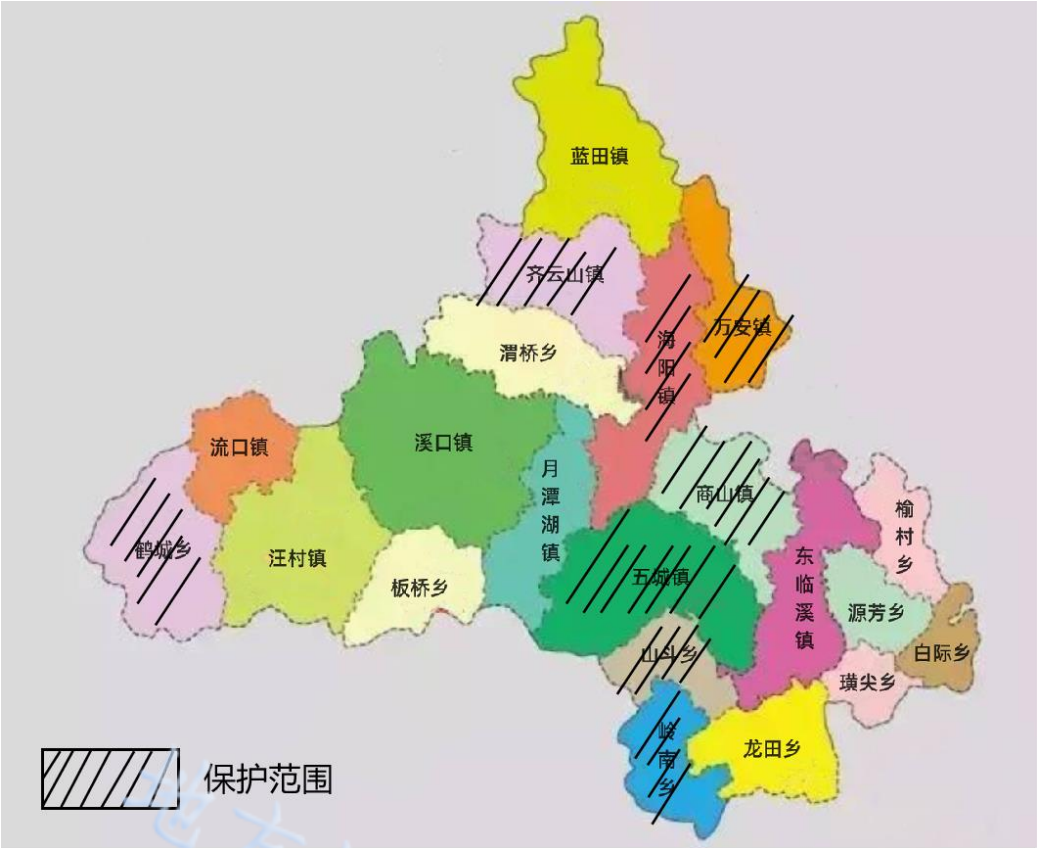
### 8.6 保质期

保质期由各企业自行制定，并在标签上注明。



附 录 A  
(规范性)  
五城茶干地理标志产品保护范围

五城茶干地理标志保护范围见图 A.1 。



图A.1 五城茶干地理标志产品保护范围

### 参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局[2023]第70号令
  - [2] 《地理标志产品保护规定》原国家质量监督检验检疫总局
  - [3] 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》国家知识产权局公告第354号
- 

地方标准信息服务平台