

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 720—2020

代替 DB34/T 720.1-2009、DB34/T 720.2-2009、DB34/T 720.3-2009、DB34/T 720.4-2007、
DB34/T 720.5-2007

地理标志产品 八公山豆腐

Product of geographical indication Bagongshan Tofu

地方标准信息服务平台

2020 - 11 - 27 发布

2020 - 12 - 27 实施

安徽省市场监督管理局 发布

前 言

本文件根据国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》及 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》而制定。食品安全要求参照 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》等国家标准规定。

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。

本文件代替 DB34/T 720.1-2009《地理标志产品 八公山豆腐 水豆腐》、DB34/T 720.2-2009《地理标志产品 八公山豆腐 豆腐干》、DB34/T 720.3-2009《地理标志产品 八公山豆腐 千张》、DB34/T 720.4-2007《地理标志产品 八公山豆腐 腐皮》、DB34/T 720.5-2007《地理标志产品 八公山豆腐 腐乳》。与 DB34/T 720.1-2009、DB34/T 720.2-2009、DB34/T 720.3-2009、DB34/T 720.4-2007、DB34/T 720.5-2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 整合了上述五个标准，并将标准名称修改为《地理标志产品 八公山豆腐》；
- b) 将“产地范围”修改为“地理标志产品保护范围”；
- c) 将“石膏”修改为“硫酸钙（又名石膏）”；
- d) 将产品分类里的“鲜干”修改为“鲜豆腐干”；在“千张”的分类中增加了“干制千张”；
- e) 在“要求”中增加了“硫酸钙（又名石膏）”、“白酒”和“其他”的规定；
- f) 删除了“铅（以 Pb 计）”、“砷（以 As 计）”、“微生物指标”、“卫生指标”和“食品添加剂”；
- g) 增加了“食品安全要求”；
- h) 将“制造环境”修改为“生产环境”；
- i) 增加了“生产加工过程的卫生要求”；
- j) 增加了“召回”的要求。

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。

本文件由淮南市产品质量监督检验所（国家煤化工产品质量监督检验中心（安徽））提出。

本文件由安徽省食品质量安全检验方法标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：淮南市产品质量监督检验所（国家煤化工产品质量监督检验中心（安徽））、安徽八公山豆制品有限公司、淮南市标准化研究院、淮南市市场监督管理局、当涂县市场监督检验所、淮南市质量技术监督稽查支队。

本文件主要起草人：夏承莉、张雯、于纯纯、徐雅晴、周永青、顾永忠、闫玉乐、毕昌水、汪洋、王全安、朱燕、陈林、徐胜伟、鲍慧敏、陈耕文、段敏敏、张晔、张帅、王智慧。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007 年首次发布为 DB34/T 720.1-2007、DB34/T 720.2-2007、DB34/T 720.3-2007、DB34/T 720.4-2007、DB34/T 720.5-2007；
- 2009 年第一次修订：DB34/T 720.1-2009、DB34/T 720.2-2009、DB34/T 720.3-2009。
- 本次为第二次修订。

地理标志产品 八公山豆腐

1 范围

本文件规定了地理标志产品八公山豆腐的地理标志产品保护范围、产品分类、要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和召回。

本文件适用于原国家质检总局[2008]第97号《关于批准对八公山豆腐、汾州核桃、喀左陈醋、正阳花生、南溪豆腐干实施地理标志产品保护的公告》批准保护范围内的八公山豆腐。

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 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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 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
- GB/T 29876 非发酵豆制品生产管理规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10170 腐乳
- SB/T 10229 豆制品理化检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

八公山豆腐 Bagongshan Tofu

选用本地生产的优质大豆，采用八公山山脉水为水源水，经原料预处理、制浆、凝固、成型等本地传统工艺或以此改进的现代工艺制成的豆制品，包括水豆腐、豆腐干、千张、腐皮、腐乳等产品。

3.2

水豆腐 watertofu

以大豆为原料，以硫酸钙（又名石膏）为凝固剂，经原料预处理、制浆、凝固、成型等工艺制成的非发酵性豆制品。成品色泽洁白，质地细嫩，具有“白如玉、细如脂、嫩如肤、浓如酪”特点。

3.3

鲜豆腐干 freshdriedtofu

以大豆为原料，以硫酸钙（又名石膏）为凝固剂，经凝固、压滤、成型等本地传统工艺或以此改进的现代工艺制成的非发酵性豆制品。

3.4

即食豆腐干 instantdriedtofu

以八公山鲜豆腐干为原料，经过卤制、油炸等工艺制成的具有不同风味的即食非发酵性豆制品。

3.5

鲜制千张 fresh thin sheets of bean curd

以大豆为原料，以硫酸钙（又名石膏）为凝固剂，经浇制，压滤、剥皮、成型等工序制成的薄片状豆制品，厚度一般在 2 mm 以下，有一定弹性、韧性。

3.6

即食千张 instant thin sheets of bean curd

八公山鲜制千张经过成型、卤制、油炸等工艺制成的具有不同风味的熟制豆制品(包括素鸡、素肠等)。

3.7

干制千张 dried thin sheets of bean curd

八公山鲜制千张经过切割、烘（风）干、包装等工艺制成的条状非发酵豆制品。

3.8

鲜制腐皮 fresh bean curd skin

以大豆为原料，经过制浆，保温，挑皮制成的非发酵性豆制品。

3.9

干制腐皮 dried bean curd skin

鲜制腐皮经烘干、回软，包装整型制成的非发酵性豆制品。

3.10

红腐乳 redfermentedbeancurd

又称红方，在后期发酵的汤料中配以着色剂红曲，酿制而得的腐乳。表面呈鲜艳的红色或紫红色，断面为淡黄色。

3.11

白腐乳 whitefermentedbeancurd

又称白方，在后期发酵过程中，不添加任何着色剂，汤料以黄酒、白酒、米酒、香料为主酿造而成的腐乳。表里颜色一致，均为淡黄色或灰黄色，鲜味突出，酒香气浓。

3.12

青腐乳 greyfermentedbeancurd

又称青方，俗称臭豆腐。在后期发酵过程中，以低度盐水为汤料酿制而成的腐乳。表面青色，具有独特的滋味。

4 地理标志产品保护范围

八公山豆腐的地理标志保护范围限于原国家质检总局[2008]第97号《关于批准对八公山豆腐、汾州核桃、喀左陈醋、正阳花生、南溪豆腐干实施地理标志产品保护的公告》批准的范围，即为安徽省淮南市八公山区，田家庵区安成镇，谢家集区李郢孜镇、望峰岗街道、唐山镇 3 个乡镇，潘集区高皇镇、平圩镇、田集街道、潘集镇、芦集镇、祁集乡、古沟回族乡、架河乡 8 个乡镇，寿县八公山乡、寿春镇、润沟镇 3 个乡镇现辖行政区域，见附录A。

5 产品分类

5.1 水豆腐

5.2 豆腐干

分为鲜豆腐干与即食豆腐干。

5.3 千张

分为鲜制千张、即食千张、干制千张。

5.4 腐皮

分为鲜制腐皮与干制腐皮。

5.5 腐乳

分为红腐乳、白腐乳和青腐乳。

6 要求

6.1 主要原料及辅料

6.1.1 生产用水

pH 值为 7.2~7.5，总硬度为 350 mg/L~410 mg/L 的八公山山脉水，水质符合 GB 5749 的规定。

6.1.2 大豆

本地生产、蛋白质含量（干基）42%以上、收获期一年内的大豆，符合 GB 1352 的规定。

6.1.3 硫酸钙（又名石膏）

符合 GB 1886.6 的规定。

6.1.4 酱油

符合 GB 2717 的规定。

6.1.5 食盐

符合 GB 2721 的规定。

6.1.6 味精

符合 GB 2720 的规定。

6.1.7 黄酒

符合 GB 2758 的规定。

6.1.8 白酒

符合 GB 2757 的规定。

6.1.9 食品添加剂

符合 GB 2760 的规定。

6.1.10 其他

符合相关国家安全标准的规定。

6.2 传统工艺要求

6.2.1 生产环境

八公山豆腐的地理标志保护范围位于东经 116° 65′ 37″ ~ 116° 99′ 69″ 与北纬 32° 49′ 56″ ~ 32° 83′ 90″ 之间，淮河以南为江淮丘陵，淮河以北为淮北平原。属于暖温带和亚热带的过渡地带，年平均气温 16.1℃，年降水量 1383 mm，年日照时数为 1970 小时，无霜期 274 天。八公山

脉位于淮南市中部的八公山区，南与寿县接壤，北与潘集区相连，山脉水水质优良，清冽甘甜，含有丰富的矿物质和微量元素。淮南作为豆腐发祥地，被誉为“豆腐故里”。

6.2.2 主要工艺流程

6.2.2.1 水豆腐

选料—浸泡—磨浆分离—煮浆—凝浆—成型

6.2.2.2 豆腐干

6.2.2.2.1 鲜豆腐干

选料—浸泡—磨浆分离—煮浆—凝浆—浇制—压榨—成型

6.2.2.2.2 即食豆腐干

选料—浸泡—磨浆分离—煮浆—凝浆—浇制—压榨—成型—熟制—装袋—杀菌

6.2.2.3 千张

6.2.2.3.1 鲜制千张

选料—浸泡—磨浆分离—煮浆—凝浆—浇制—压榨—成型

6.2.2.3.2 即食千张

选料—浸泡—磨浆分离—煮浆—凝浆—浇制—压榨—成型—熟制—装袋—杀菌

6.2.2.3.3 干制千张

选料—浸泡—磨浆分离—煮浆—凝浆—浇制—压榨—成型—切割—烘（风）干—装袋

6.2.2.4 腐皮

6.2.2.4.1 鲜制腐皮

选料—浸泡—磨碎—分离—煮浆—挑皮（保持空气流通）—风干

6.2.2.4.2 干制腐皮

选料—浸泡—磨碎—分离—煮浆—挑皮（保持空气流通）—风干—烘干—装袋

6.2.2.5 腐乳

选料—清洗、浸泡—磨碎—分离—煮浆—点脑—成型—前期发酵—腌坯—灌装（添加汤料）—后期发酵

6.3 感官要求和理化指标

6.3.1 水豆腐

感官要求符合表1的规定，理化指标符合表2的规定。

表1 水豆腐感官要求

项 目	指 标 要 求	检验方法
色泽	色雪白、色泽光亮。	GB/T 22106
滋味与气味	有豆腐香味、味略甜而鲜，味道厚重、滋味纯正、鲜嫩细腻、绵滑爽口。	
组织形态	软硬适度、凝胶状紧密、清柔滑嫩、有弹性、块型完整，托于手中晃动而不散塌、掷于水中久煮而不破碎。	
杂质	无肉眼可见杂质	

表2 水豆腐理化指标

项 目	指 标 要 求	检验方法
水分 (%) ≤	90.00	GB 5009.3
蛋白质 (g/100g) ≥	5.00	GB 5009.5

6.3.2 豆腐干

感官要求符合表3的规定，理化指标符合表4的规定。

表3 豆腐干感官要求

项 目	指 标 要 求		检验方法
	鲜豆腐干	即食豆腐干	
色泽	白色或淡黄色	色泽正常	GB/T 22106
滋味与气味	有豆香味，无异味	香气正常，咸淡适口，无异味	
组织形态	块形整齐均匀、质地密实、有韧性、五公分块形对折不断	形状完整、均匀，软硬适宜，表面结皮均匀	
杂质	无肉眼可见杂质		

表4 豆腐干理化指标

项 目	指 标 要 求		检验方法
	鲜豆腐干	即食豆腐干	
水分 (%) ≤	80.00	60.00	GB 5009.3
蛋白质 (g/100g) ≥	10.00	20.00	GB 5009.5

6.3.3 千张

感官要求符合表5的规定，理化指标符合表6的规定。

表5 千张感官要求

项 目	指 标 要 求			检验方法
	鲜制千张	即食千张	干制千张	
色泽	白色或淡黄色	色泽正常	色泽正常	GB/T 22106
滋味与气味	豆香醇厚，无异味	香气正常，咸淡适口，无异味	豆香味醇厚，无异味	

表 5（续）

项 目	指 标 要 求			检验方法
	鲜制千张	即食千张	干制千张	
组织形态	形状完整，大小基本一致， 厚薄均匀，无白头 ^a 、花洞 ^b ， 韧性好、轻力拉扯不断	形状完整、均匀，有弹性， 无裂纹，切面光亮	形状微卷曲，长短基本一 致，厚薄均匀，挤压易碎	
杂质	无肉眼可见杂质			
a：指含水量较高，无韧性的千张白边； b：指千张上产生的网形孔洞。				

表6 千张理化指标

项 目	指 标 要 求			检验方法
	鲜制千张	即食千张	干制千张	
水分（%） ≤	62.00	20.00	10.00	GB 5009.3
蛋白质（g/100g） ≥	15.00	20.00	35.00	GB 5009.5

6.3.4 腐皮

感官要求符合表7的规定，理化指标符合表8的规定。

表7 腐皮感官要求

项 目	指 标 要 求		检验方法
	鲜制腐皮	干制腐皮	
色泽	白色或淡黄色，有光泽	黄亮透明、光泽油润、	GB/T 22106
滋味与气味	豆香味浓，无异味	豆香味纯正，无异味	
组织形态	形状基本完整、大小一致，厚薄均匀，弹性、韧性较好	厚薄均匀、组织严实、形态整齐、不缺边掉角、无裂痕，有折皱，弹性、韧性好	
杂质	无肉眼可见杂质		

表8 腐皮理化指标

项 目	指 标 要 求		检验方法
	鲜制腐皮	干制腐皮	
水分（%） ≤	30.00	20.00	GB 5009.3
蛋白质（g/100g） ≥	20.00	30.00	GB 5009.5
脂肪（%） ≥	10.00	15.00	GB 5009.6

6.3.5 腐乳

感官要求符合表9的规定，理化指标符合表10的规定。

表9 腐乳感官要求

项 目	指 标 要 求			检验方法
	红腐乳	白腐乳	青腐乳	
色泽	表面呈鲜红色或枣红色，断面呈杏黄色	呈乳黄色，色泽基本一致。	呈豆青色，表里色泽基本一致。	SB/T 10170
滋味与气味	滋味鲜美，咸淡适口，具有红腐乳特有气味，味甜而咸鲜、质柔糯，无异味。	滋味鲜美，咸淡适口，具有白腐乳特有气味，无异味。	滋味鲜美，咸淡适口，具有青腐乳特有气味，无异味。	
组织形态	块形整齐，厚薄均匀，质地细腻。			
杂质	无正常视力可见杂质			

表10 腐乳理化指标

项 目	指 标 要 求			检验方法
	红腐乳	白腐乳	青腐乳	
水分（%） ≤	70.00			SB/T 10170
氨基酸态氮（以氮计）（g/100g） ≥	0.50 （小包装 0.42）		0.70 （小包装 0.60）	
无盐固形物（g/100g） ≥	9.00	6.00	8.00	SB/T 10229
食盐（以氯化钠）（g/100g） ≥	8.00		10.00	SB/T 10170

6.4 预包装食品安全要求

符合 GB 2712 中 3.4、3.5 和 3.6 的规定。

6.5 净含量

净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

6.6 生产加工过程的卫生要求

符合 GB/T 29876 和 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 产品检验

分出厂检验和型式检验。

7.2 出厂检验

7.2.1 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，检验合格并附质量合格证后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括净含量、感官要求、水分、大肠菌群（即食豆腐干、即食千张和腐乳）。

7.3 型式检验

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。

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

7.4 抽样与组批

7.4.1 同一工艺、同一批原材料、同一班次生产的同一生产日期为同一批次。

7.4.2 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。其中出厂检验最低不少于 6 个包装单元，样品量不少于 2 kg，型式检验最低不少于 6 个包装单元，样品量不少于 3 kg。

7.5 判定规则

7.5.1 按本标准进行检验，检验结果全部符合要求的，则判定该批次产品为合格品。

7.5.2 食品安全要求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

预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB/T 17924 的规定，并可以同时标注“地理标志产品”。

8.2 包装

8.2.1 产品的内外包装的标志与材料应符合国家相关标准规定及卫生要求。

8.2.2 产品外包装要有规定载重量的支撑力。

8.2.3 包装箱应封闭。

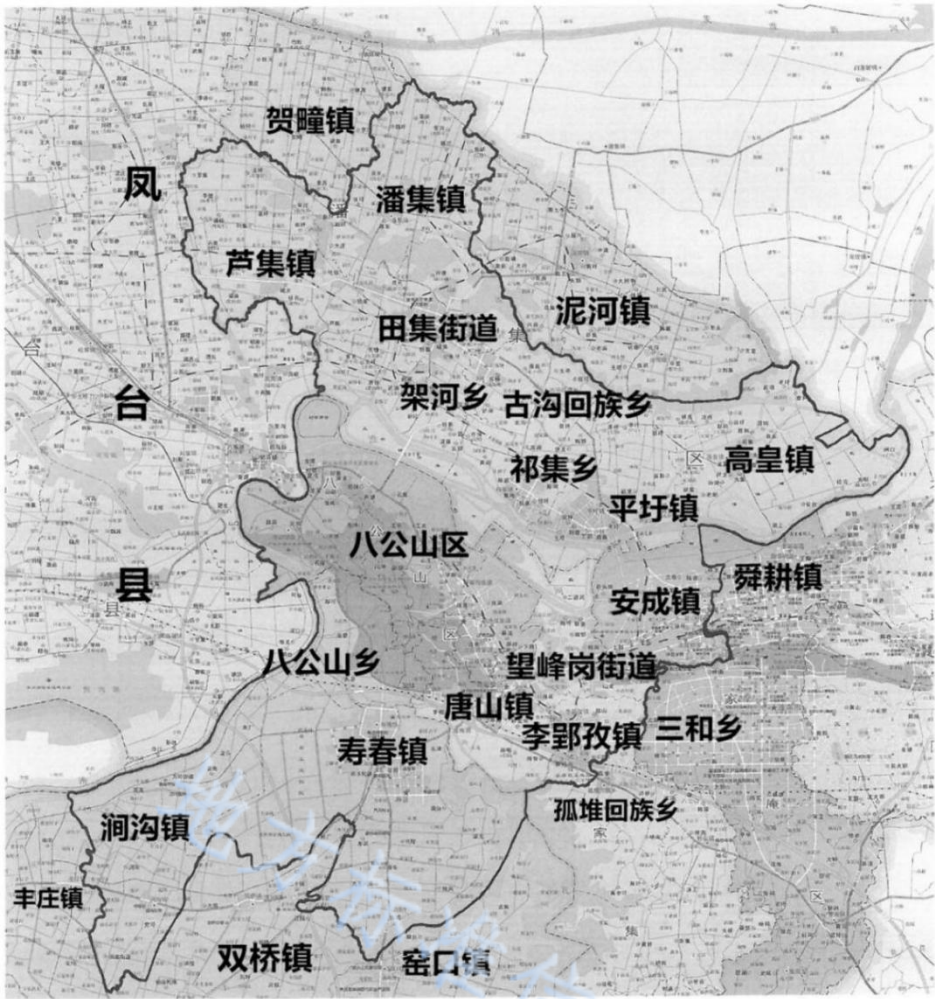
8.3 运输、贮存和召回

符合 GB 14881 的规定。

附 录 A
(规范性)

八公山豆腐地理标志产品保护范围图

八公山豆腐地理标志产品保护范围见图A. 1。



图A.1 八公山豆腐地理标志产品保护范围图