

# DB 4453

## 云 浮 市 地 方 标 准

DB4453/T XXXX—XXXX

代替 DB4453/T 01-2021

### 地理标志产品 托洞腐竹

Product of geographical indication-Tuodong Fuzhu

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

## 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。

本文件由云浮市市场监督管理局提出、归口，并组织实施。

本文件代替DB4453/T 01-2021，并删除了酸价、过氧化值、淀粉定性、硼砂、次硫酸氢钠甲醛(吊白块)的规定。

本文件与DB4453/T 01-2021相比，除编辑性改动外，主要技术内容变化如下：

- 删除了酸价、过氧化值、淀粉定性、硼砂、次硫酸氢钠甲醛(吊白块)的规定(见2021年版6.6.2)。
- 删除了酸价、过氧化值、淀粉定性、硼砂、次硫酸氢钠甲醛(吊白块)、净含量的试验方法(见2021年版7.3)。

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。

本文件起草单位：广东省云浮市质量计量监督检测所、云浮市云安区托洞云星腐竹有限公司、云浮市云安区市场监督管理局。

本文件主要起草人：彭天胜、谢长航、陈汉青、陈领、温滢华、陈伟珊、邓全升、王浩洋、韦国莲。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- DB4453/T 01-2021；

# 地理标志产品 托洞腐竹

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品托洞腐竹的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分级、技术要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局2012年第91号公告批准保护的托洞腐竹的生产和销售。

## 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 托洞腐竹 tuodong fuzhu

在地理标志产品保护范围内生产，以产自产地范围内的大豆和大云雾山的山泉水，经大豆去皮、浸泡、磨浆、煮浆、滤浆、手工提取腐竹、干燥、包装等工序而制成呈皱纹枝条（或片）状的干态非即食食品。

## 4 地理标志产品保护范围

地理标志产品托洞腐竹的保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局2012年第91号公告批准保护的范 围，即广东省云浮市云安区现辖行政区域，参见附录A。

## 5 产品分级

托洞腐竹按加工工艺程序层次和风味特色进行分级，一般分为一级和二级两个级别。

一级应为每次投料生产的单锅最先提取的400 g~500 g（约10片），干后外观色泽呈黄白玉色、有油光，与黄豆原色相近。

二级应为提取一级品后再提取的腐竹，干后产品色泽呈暗黄色、有油光，味带甜。

## 6 技术要求

### 6.1 原料和辅料

#### 6.1.1 大豆

产自产地范围内的大豆，蛋白质含量 $\geq 40\%$ ，符合GB 1352、GB 2715和相关文件的要求，贮藏期不超过一年。

#### 6.1.2 加工用水

产地范围内大云雾山的山泉水，应符合GB 5749的规定。

### 6.2 加工工艺要求

#### 6.2.1 加工工艺流程

大豆→去皮→浸泡→磨浆→煮浆→滤浆→手工提取腐竹→干燥→包装。

#### 6.2.2 加工要点

##### 6.2.2.1 浸泡

常温浸泡，春秋季浸泡时间应为5 h~6 h，夏季应为3 h~4 h，冬季应为7 h~8 h，浸泡应至无硬心。

##### 6.2.2.2 磨浆

宜采用石磨磨浆，用水量宜为干豆重量的8倍~10倍。

##### 6.2.2.3 煮浆

应在常压下煮沸3 min~10 min。

##### 6.2.2.4 提取

应手工提取腐竹，用平底锅加热浆液到75℃~90℃，每25 min~35 min提取油皮一次，并挂在竿上。

##### 6.2.2.5 干燥

把提取上竿的湿腐竹置于阳光直射、通风良好的专用场地自然晾晒10 h~15 h，或送烘干房在50℃~60℃条件下烘干4 h~7 h。

### 6.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	
	一级	二级
形态与色泽	呈皱纹的枝条状或片状、呈黄白玉色、有油光、无黑色斑或霉菌。	呈皱纹的枝条状或片状、呈暗黄色、有油光、无黑色斑或霉菌。
滋味与口感	具有托洞腐竹特有风味和豆香味，熟后爽口柔滑、蛋白脂香浓郁。	具有托洞腐竹特有风味和豆香味，熟后爽口较柔滑、蛋白脂香较浓郁，味带甜。
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 6.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分 (g/100g) ≤	10.0
蛋白质 (g/100g) ≥	46.0

#### 6.5 污染物限量及真菌毒素限量

6.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

6.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 6.6 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

### 7 试验方法

#### 7.1 感官指标

采用目视、鼻嗅和品尝的方法进行。取适量样品于洁净容器中，首先在自然光线下观察产品的色泽、组织形态、杂质（用餐刀切开），闻其气味，煮熟后品尝样品滋味。

#### 7.2 理化指标

##### 7.2.1 水分

按GB 5009.3的方法执行。

##### 7.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的方法执行，换算系数按5.71计。

#### 7.3 污染物限量及真菌毒素限量

按GB 2762、GB 2761规定的方法执行。

#### 7.4 食品添加剂

按照相应的方法执行。

## 8 检验规则

### 8.1 批次

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

### 8.2 抽样

从每批产品中随机抽取1.0 kg产品作为样品，样品分为两份，一份检样，一份备样。

### 8.3 出厂检验

应逐批检验感官要求与理化指标中的水分、蛋白质，并出具检验报告。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行一次型式检验；有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产6个月及以上后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 8.5 判定规则

检验结果完全符合本文件要求时，则判定为合格；若感官要求符合一级要求时，则判定为一级；若感官要求符合二级要求时，则判定为二级；若有指标不符合本文件要求时，允许复检，复检结果完全符合本文件要求时，则判定为合格，复检后如仍出现不合格项目，则判定为不合格。

## 9 标签标志

9.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2 地理标志产品专用标志的使用应符合《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）的规定。

## 10 包装、运输、贮存

### 10.1 包装

产品应用符合GB 4806.6、GB 4806.7标准要求的塑料食品袋进行密封包装。外包装物应印有：本文件第9章（标签标志）规定的内容以及小心轻放、防潮防雨淋字样。

### 10.2 运输

产品在运输过程中，应轻搬轻放，防止日晒雨淋和重压。运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有腐蚀性和有异味的物品混载。

### 10.3 贮存

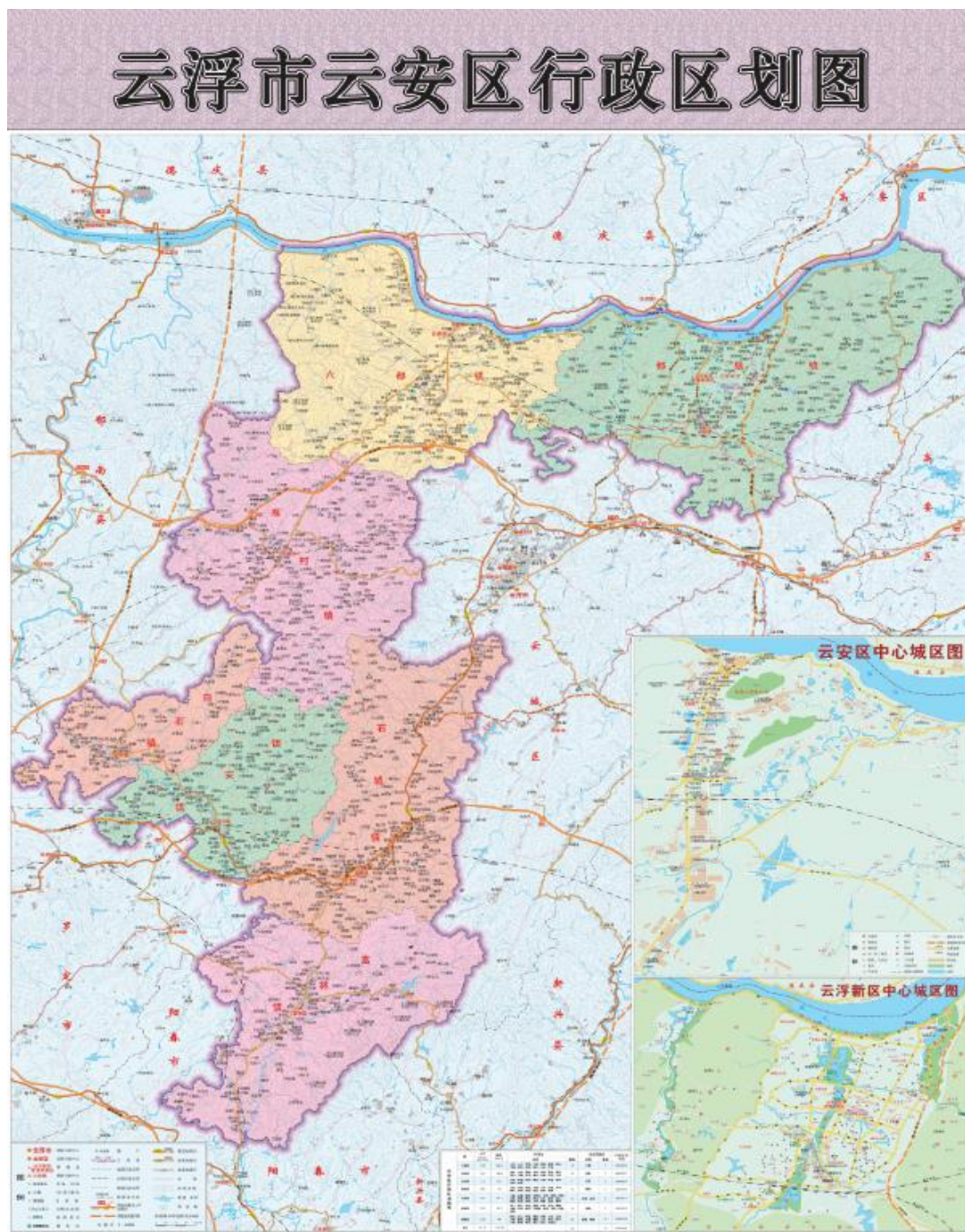
袋装产品应贮存在清洁、干燥、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内。不应与有毒、有腐蚀性和有异味的物品混放，纸箱垒放高度不应超过10箱。

附录 A

(资料性)

地理标志产品 托洞腐竹保护范围图

A.1 地理标志产品托洞腐竹保护范围区域见图 A.1。



图A.1 地理标志产品 托洞腐竹保护范围图



### 参 考 文 献

- [1] GB/T 17924-2008 《地理标志产品标准通用要求》
  - [2] 原国家质量监督检验检疫总局2012年第91号公告《关于批准对麦溪鲤、麦溪鲩、托洞腐竹、灞桥樱桃、户县葡萄实施地理标志产品保护的公告》
  - [3] 国家知识产权局（2020）第354号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》
  - [4] 定量包装商品计量监督管理办法 原国家质量技术监督检验检疫总局令 第75号（2005）
-