

DBS52

贵州省地方标准

DBS52/ 059—2022

食品安全地方标准 血豆腐

2022 - 01 - 26 发布

2022 - 07 - 25 实施

贵州省卫生健康委员会 发布

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 要求 2

5 检验规则 3

6 标签、标志、包装、运输、贮存 4

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。

本文件由黔南布依族苗族自治州检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：黔南布依族苗族自治州检验检测院、黔东南州食品药品检验检测中心、遵义市产品质量检验检测院、贵州独山叶婆食品有限公司、贵州长顺佬侬哥农产品开发有限公司、贵州福韵仙香食品有限公司、贵州道圆食品有限公司。

本文件主要起草人：卿云光、陈晓、耿宁、刘易伟、黎进堂、罗在粉、李伟、李晨昕、杨舒清、刘宗梅、熊建军、黄媛、许倩、文奇菊、梅利、马小红、杨坤、李其鸿、赵兴波、余杰、陈萍、孟满、黄兴、杨敏、刘钦爽、肖红霞、杨健、付莎莎、陈广霞。

食品安全地方标准 血豆腐

1 范围

本文件规定了血豆腐的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州境内生产的血豆腐。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 1352 大豆
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

血豆腐

以大豆为主要原料制成豆腐，或直接以豆腐为原料，添加猪肉、猪血、食用盐、香辛料等辅料，均匀压实后加热（或晾晒）成型，经熏制或烘干制作而成的非即食豆制品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 大豆

应符合GB 1352的规定。

4.1.2 豆腐

应符合GB 2712的规定。

4.1.3 猪肉

应符合GB 2707的规定。

4.1.4 猪血

取自经检疫合格的猪，屠宰时采集的新鲜猪血，应无污物、无杂质。

4.1.5 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.6 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.8 其他辅料

应符合相关标准的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈产品应有的色泽	在自然光线条件下取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽及状态，嗅其气味，熟制后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味、咸度适中，无异味	
状态	组织较紧密，切面可见肉粒，有弹性，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 65	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥ 12	GB 5009.5
氯化物 (以NaCl计) (g/100g)	≤ 3.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
苯并(a)芘 ^a / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
^a 仅适用于熏制产品		

4.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定，且不应使用着色剂。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070的规定进行。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一批投料、同一品种、同一天生产包装的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取2 kg样品（不少于8个独立包装），将样品分为2份，其中3/4作检验样品，另1/4作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方能出厂。出厂检验项目：感官、水分、净含量。

5.3.2 型式检验

本文件4.2~4.5为型式检验项目，型式检验应每年至少一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量安全时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

- 6.1.1 预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 散装产品应符合 GB 31621 的规定。

6.2 标志

应符合GB/T 191的规定。

6.3 包装

- 6.3.1 预包装产品应符合食品包装材料卫生标准及管理要求，封装应严密，不应泄漏。
- 6.3.2 散装产品应以恰当的形式包装。

6.4 运输

- 6.4.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。
- 6.4.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。
- 6.4.3 不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.5 贮存

- 6.5.1 应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处，不应露天存放。
- 6.5.2 不应与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存。
- 6.5.3 应离地离墙存放，并有防鼠、防尘设施。

