

团体标准

T/SZS 1260—2025
代替 T/SZS 1260—2021

圳品 非发酵豆制品

ZHEN PIN—Non-fermented soybean product

(征求意见稿)

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

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。

本文件代替了T/SZS 1260—2021《供深食品 非发酵豆制品》，与T/SZS 1260—2021相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为：圳品 非发酵豆制品；
- 修订了术语和定义；
- 修订了感官要求和理化要求；
- 修订了检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 1260—2021。

圳品 非发酵豆制品

1 范围

本文件规定了圳品 非发酵豆制品的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则和包装、标签、运输与贮存的要求。

本文件适用于3.2定义产品的生产、销售和检验。

本文件不适用于未经制浆工艺制成的豆制品，非大豆的其他豆类加工的产品可参照执行。

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 包装储运图形符号标志
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 22106 非发酵豆制品质量通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- NY/T 1052 绿色食品 豆制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豆制品 soybean product

以大豆或杂豆为主要原料，经加工制成的食品，包括发酵豆制品、非发酵豆制品和大豆蛋白类制品。

[来源：GB/T 2712—2014，2.1]

3.2

非发酵豆制品 non-fermented soybean product

以大豆或未经脱脂的大豆粉和水为主要原料，经制浆（或不制浆）、凝固（或不凝固）、调味（或不调味）等加工工艺制成的产品。

[来源：GB/T 22106—2025，3.2]

4 分类

4.1 豆浆类

- 4.1.1 纯豆浆：仅以大豆或未经脱脂的大豆粉和水为原料，经制浆、杀菌等工艺制成的液态产品。
- 4.1.2 调味豆浆：在豆浆中添加了风味物质的液态产品。

4.2 豆腐类

- 4.2.1 豆腐花：熟豆浆经添加凝固剂，不经脱水或部分脱水等工艺制成的半固态产品。
- 4.2.2 内酯豆腐：熟豆浆中添加以葡萄糖酸- δ -内酯为主要凝固剂制成的产品。
- 4.2.3 老豆腐：熟豆浆中添加以盐卤（氯化镁）为主要凝固剂制成的产品。
- 4.2.4 嫩豆腐：熟豆浆中添加以石膏（硫酸钙）为主要凝固剂制成的产品。
- 4.2.5 调味豆腐：以豆腐坯子为原料，添加（或不添加）调味料，经炸、卤、炒、烤、熏等工艺中的一种或多种制成的产品。
- 4.2.6 冷冻豆腐：豆腐坯子经冷冻制成的产品。
- 4.2.7 脱水豆腐：豆腐坯子经脱水、干燥制成的产品。
- 4.2.8 臭豆腐：以豆腐坯子为原料，经臭卤（由豆制品或植物发酵而成的含有特定微生物种群的、具有特殊臭味的原汁）浸渍制成的产品。
- 4.2.9 酸浆豆腐：熟豆浆中添加酸浆（豆腐生产过程中析出或压榨出的豆清液经发酵制成的浆水）为凝固剂制成的产品。

4.3 豆腐干、豆腐皮、豆腐泡类

- 4.3.1 豆腐干：熟豆浆中添加凝固剂，经挤压脱水后制成的产品，包括白豆腐干和酸浆豆腐干。
 - 熏制豆腐干：豆腐干经熏制等相关工序制成的产品。
 - 油炸豆腐干：豆腐干经植物油炸制成的产品。
 - 脱水豆腐干：豆腐干经脱水、干燥制成的产品。
 - 臭豆腐干：以豆腐干为原料，经臭卤（由豆制品或植物发酵而成的含有特定微生物种群的、具有特殊臭味的原汁）浸渍制成的产品。
 - 卤制豆腐干：以豆腐干为原料，添加调味料，经卤制等工艺制成的产品。
 - 炸卤豆腐干：以豆腐干为原料，经油炸、调味后，卤制等工艺制成的产品。
 - 炒制豆腐干：以豆腐干为原料，经油炸、卤制、烩炒制成的产品。其分油炒和糖炒两类。
 - 蒸煮豆腐干：以豆腐干或豆腐片为原料，经蒸煮等工艺制成的产品，如素鸡等。
- 4.3.2 豆腐皮：熟豆浆经添加凝固剂、打花和压制等工序制成的薄片状产品。
- 4.3.3 豆腐泡：以豆腐坯子为原料，经植物油炸制成的内部呈蓬松多孔状的产品。

4.4 腐竹类

- 4.4.1 腐皮：在熟豆浆表面揭起的凝结薄膜，经干燥（或不干燥）制成的产品。
- 4.4.2 腐竹：在熟豆浆表面揭起的凝结薄膜折叠成条状，经干燥（或不干燥）处理的产品。
 - 湿腐竹：未经干燥处理的产品。
 - 干腐竹：经干燥处理的产品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 豆浆类应符合表 1 的规定。

表 1 豆浆类的感官要求

项目	要求		来源
	纯豆浆	调味豆浆	
形态	均匀乳液体	均匀乳液体，具有添加物色泽	GB/T 22106
质地	质地细腻，准许有少量沉淀和脂肪析出		

5.2.2 豆腐类应符合表 2 的规定。

表 2 豆腐类的感官要求

类型	要求		来源
	形态	质地	
豆腐花	呈半固态凝胶状	细腻滑嫩	GB/T 22106
内酯豆腐	呈固定形状	柔软细嫩，剖面光亮	
嫩豆腐	呈固定形状，柔软有劲，块形完整	细腻滑嫩	
老豆腐	呈固定形状，块形完整	软硬适宜	
调味豆腐	呈调味加工后特有的形状	软硬适宜	
冷冻豆腐	块形完整	解冻后呈海绵状，蜂窝均匀	
脱水豆腐	块形完整	孔状均匀，无霉点	
臭豆腐	块形完整	软硬适宜	
酸浆豆腐	块形完整	软硬适宜	

5.2.3 豆腐干、豆腐片、豆腐泡类应符合表 3 的规定。

表 3 豆腐干、豆腐片、豆腐泡类的感官要求

类型	外观形态	风味	来源
豆腐干	薄厚均匀、块形完整	具有该产品特有的风味	GB/T 22106
熏制豆腐干	块形完整，无焦糊	具有该产品特有的风味	
油炸豆腐干	色泽均匀，无焦糊	具有该产品特有的风味	
脱水豆腐干	块形完整，薄厚均匀	具有该产品特有的风味	
臭豆腐干	块形完整，薄厚均匀	具有该产品特有的风味	
卤制豆腐干	色泽均匀，块形完整	咸淡适中，具有该产品特有的风味	
炸卤豆腐干	色泽均匀，无焦糊	咸淡适中，具有该产品特有的风味	
炒制豆腐干	薄厚均匀，无焦糊	咸淡适中，具有该产品特有的风味	
蒸煮豆腐干	块形完整，大小均匀	具有该产品特有的风味	
豆腐皮	呈薄片状，厚度在 3 mm 以下	具有该产品特有的风味	
豆腐泡	块形完整，呈浅黄色或金黄色	具有该产品特有的风味	

5.2.4 腐竹类应符合表 4 的规定。

表 4 腐竹类的感官要求

项目	要求			来源
	腐皮	腐竹		
		湿腐竹	干腐竹	
形态	薄膜状	形状完整	有光泽，枝条粗细均匀	GB/T 22106
质地	有韧性	有韧性	稍有空心，复水后有韧性	

5.3 理化要求

5.3.1 豆浆类应符合表 5 的规定。

表 5 豆浆类的理化要求

项目	要求		来源
	纯豆浆	调味豆浆	
蛋白质（g/100 g）	≥ 2.0	≥ 1.8	GB/T 22106
脂肪（g/100 g）	≥ 0.8		
脲酶试验	阴性		GB 2712

5.3.2 豆腐类应符合表 6 的规定。

表 6 豆腐类的理化要求

类型	要求		来源
	水分 (g/100g)	蛋白质 (g/100g)	
豆腐花	—	≥ 2.5	GB/T 22106
内酯豆腐	≤ 92.0	≥ 3.8	
嫩豆腐	≤ 90.0	≥ 4.2	
老豆腐	≤ 85.0	≥ 5.9	
调味豆腐	≤ 85.0	≥ 4.5	
冷冻豆腐	≤ 80.0	≥ 6.0	
脱水豆腐	≤ 10.0	≥ 35.0	
臭豆腐	≤ 85.0	≥ 6.0	
酸浆豆腐	≤ 86.0	≥ 4.0	

5.3.3 豆腐干、豆腐片、豆腐泡类应符合表 7 的规定。

表 7 豆腐干、豆腐片、豆腐泡类的理化要求

类型	水分/（g/100g）	蛋白质/（g/100g）	酸价(以脂肪计)(KOH),mg/g	过氧化值(以脂肪计),g/100 g	来源
豆腐干	≤ 75.0	≥ 13.0	—	—	GB/T 22106 NY/T 1052
熏制豆腐干	≤ 70.0	≥ 15.0	—	—	
油炸豆腐干	≤ 63.0	≥ 17.0	≤ 3	≤ 0.25	
脱水豆腐干	≤ 10.0	≥ 40.0	—	—	
臭豆腐干	≤ 85.0	≥ 7.0	—	—	
卤制豆腐干	≤ 75.0	≥ 13.0	—	—	
炸卤豆腐干	≤ 75.0	≥ 13.0	—	—	
炒制豆腐干	≤ 75.0	≥ 14.0	—	—	
蒸煮豆腐干	≤ 75.0	≥ 12.0	—	—	
豆腐皮	≤ 65.0	≥ 17.0	—	—	
豆腐泡	≤ 58.0	≥ 17.0	—	—	

5.3.4 腐竹类应符合表 8 的规定。

表 8 腐竹类的理化要求

项目	要求			来源
	腐皮	腐竹		
		湿腐竹	干腐竹	
水分/（g/100 g）	≤ 20.0	≤ 60.0	≤ 12.0	GB/T 22106
蛋白质/（g/100 g）	≥ 38.0	≥ 20.0	≥ 40.0	

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

非发酵豆制品的污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.4.2 真菌毒素限量

非发酵豆制品的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.4.3 微生物限量

即食非发酵豆制品的微生物限量应符合表9的规定。

表 9 微生物限量

物质名称	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 或/25 mL 表示)				来源
	n	c	m	M	
沙门氏菌 (Salmonella)	5	0	0	—	GB 29921
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus)	5	1	10 ² CFU/g	10 ³ CFU/g	GB 29921
大肠菌群 (Coliforms)	5	2	10 ² CFU/g (mL)	10 ³ CFU/g (mL)	GB 2712

5.4.4 食品添加剂使用量

非发酵豆制品的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定, 在达到预期效果的前提下, 尽可能降低准许使用添加剂在食品中的使用量。

5.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

本文件涉及的项目指标, 优先采用满足检测要求的相关检测方法标准, 若暂无对应检测方法, 则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

- 7.1.1 同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。
- 7.1.2 从每批成品中随机抽取样品, 抽样数量应满足检验和留样的需求。

7.2 出厂检验

- 7.2.1 每批产品应按本文件规定的出厂项目进行检验后方可出厂。
- 7.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量。

7.3 型式检验

每半年应对产品进行一次型式检验, 发生下列情况之一的应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- 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) 长期停产后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 型式检验项目

型式检验项目包含第5章规定的全部项目。

8 判定规则

8.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件。出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件要求。

8.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判为型式检验不符合本文件要求。

9 标签、标志、包装、贮存、运输和销售

9.1 包装

9.1.1 包装材料应符合相关国家标准和行业标准的规定。

9.1.2 包装外观完整，不应破损。

9.2 标签

9.2.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2.2 在产品标签上纯豆浆也可标识为豆浆；豆腐花可标识为豆腐脑；老豆腐可标识为北豆腐；嫩豆腐可标识为南豆腐；冷冻豆腐可标识为冻豆腐；蒸煮豆腐干可标识为素鸡；豆腐皮可标识为豆腐片、百叶/页、千张、干豆腐；豆腐泡可标识为油豆腐；腐皮可标识为豆腐衣。

9.3 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁、避光、无虫（鼠）害的仓库，不应将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。干制品宜贮存在常温仓库，需要冷藏的产品应贮存在 0℃～10℃ 的冷库，需要冷冻的产品应贮存在 ≤-18℃ 的冷库。

9.5 运输

运输设备（车辆）应安全、无害，保持清洁，运输时应避免日晒、雨淋，不应将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。根据产品的特点，应分别配备常温、冷藏和冻藏的车辆（设备）运送。

9.6 销售

销售场所（含展示的设备、设施）应保持清洁和卫生。应根据产品特点，分别设置常温柜、冷藏柜或冻结柜进行销售。

参 考 文 献

- [1] GB/T 23494—2009 豆腐干
 - [2] 于新, 吴少辉, 叶伟娟. 豆腐制品加工技术[M]. 化学工业出版社, 2012.
 - [3] 食物掺杂（金属杂质含量）规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）
 - [4] 食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第132章，附属法例CM）
 - [5] 食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）
 - [6] 食品中农药最高残留限量（澳门特别行政区第2/2023号行政法规）
 - [7] 国际食品法典委员会食品农药残留在线数据库
 - [8] CXS 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准
-