

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA —2022

预制菜 徽州毛豆腐

Prefabricated food- Huizhou hairy tofu

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 – – 发布

2022 – – 实施

安徽省食品行业协会 发 布

引 言

元代至正十七年(1357)，朱元璋攻下般城后，又挥师北上，来到绩溪，屯兵于城南快活林(今绩溪火车站)。这一带百姓常以水豆腐犒劳将士。因水豆腐送多了一时吃不了，天热，豆腐长出了白色、褐色的绒毛，为防止浪费，朱元璋命厨子先油炸再用多种佐料焖烧，便产生了别具风味的毛豆腐。朱元璋登基后，曾以此菜招待他的徽籍谋士歙县槐塘人朱升，此菜便又传回了徽州。后经历代作坊多次改进制作工艺，形成现今的特色徽菜—毛豆腐。

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。

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。

本文件由黄山市休宁县徽三农产品加工有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制菜 徽州毛豆腐

1 范围

本文件规定了预制菜毛豆腐的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签标志、包装、运输与贮存、保质期。

本文件适用于预制菜毛豆腐的生产和检验。

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 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（含第一号修改单）
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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 预制菜

以食用农产品及其制品为主要原料，经预加工（如分切、修整、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）或预烹调（如炒、炸、烤、煮、煎、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜点。

3.2 徽州毛豆腐

以大豆和水为主要原料，经加工（浸泡磨浆、点浆、）制成豆腐，再经人工发酵，使豆腐表面生长出白色绒毛，经过选剔、切块、加入辅料(食用盐、白砂糖、味精、菜籽油、酿造酱油等) 其中的一种或几种进行调味、油炸、杀菌等工艺制成的可直接食用的毛豆腐。

4 生产工艺

4.1 工艺流程

原料黄豆筛选 → 浸泡磨浆 → 点浆 → 豆腐形成 → 人工发酵 → 发酵成毛豆腐 → 选剔切块 → 加工 → 包装 → 速冻 → 贮存

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大豆

应符合GB 1352的规定。

5.1.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定

5.1.4 白砂糖

应符合 GB 13104 的规定。

5.1.5 菜籽油

应符合 GB 1536 的规定。

5.1.6 酿造酱油

应符合 GB/T 18186 的规定。

5.1.7 味精

应符合 GB 2720 的规定。

5.1.8 其他原辅料

应符合相关国家标准及有关规定要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽，颜色酱红，不发暗
滋味 气味	具有毛豆腐应有的滋味和气味，咸鲜微辣，无异味

状态	质地软嫩无霉变，条形完整，无正常视力可见下的外来异物
包装	包装完整，无泄漏、涨袋现象

4.4 理化要求

应符合表2要求

表2 理化要求

项目	要求	检验方法
铅 (mg/kg) ≤	0.45	GB 5009.12

4.5 卫生指标

4.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的要求。

4.5.2 微生物限量应符合表3的要求

表3

项目	指标	检验方法 ^a
菌落总数 (cfu/g) ≤	30000	GB 4789.3
大肠菌群(MPN/100g) ≤	30	GB 4789.2

^a样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。

4.5.3 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号〔2005〕《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。

5. 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6. 检验规则

6.1 组批

在同一场所，同一投料，同一时间段完成预处理、加工、包装等生产工序的同品种、同规格毛豆腐，计为同一批次。

6.2 抽样

按照 GB/T 2828.1 的要求进行抽样。

6.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官、微生物检验项目。

6.4 型式检验

型式检验为本文件要求的全部项目。一般情况下，同一类型产品的型式检验每6个月进行一次，有下列情形之一的，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目中，感官要求如有不符合本文件时，对不合格项目从该货批中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

6.5.2 型式检验结果中，检验项目有一项不合格的，判该次检验不合格。

7 标签标志、包装、贮运和产品召回

7.1 标签标志

预包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定，并在包装上标注速冻调制食品（生制）预制菜，以及食用方式。产品包装运输标志应符合 GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相关国家标准规定，单件包装应完整，封口严密，无破损，包装箱应牢固，完整，外表清洁。

7.3 贮运和产品召回

应在低于或等于-18℃的条件下贮存和运输，产品召回应符合 GB 14881的规定。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为12个月。