

中华人民共和国农业行业标准

NY 5189—2002

无公害食品 豆腐

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部大豆及大豆制品质量监督检验测试中心、农业部食品质量监督检验测试中心(成都)。

本标准主要起草人：王满生、胡述楫、周淑芹、韩国、卢宝华、杜欣谊、丁勇。

无公害食品 豆腐

1 范围

本标准规定了无公害食品豆腐的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大豆、豆饼、豆粕为原料生产加工的无公害食品豆腐。本标准不适用于以转基因大豆、豆饼、豆粕为原料生产加工的豆腐。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 2828 逐批检查计数抽样程序及抽样表(适用于连续批的检查)

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定方法

GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法

GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 14962 食品中铬的测定方法

定量包装商品计量监督规定(1995年12月8日国家技术监督局令第43号发布)

3 要求

3.1 加工用水要求

加工用水应符合 GB 5749 规定。

3.2 感官要求

无公害食品豆腐的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 无公害食品豆腐感官要求

项 目	要 求
色泽	白色或淡黄色
气味、滋味	具有豆腐特有的香味,无异味
组织状态	块形完整,软硬适宜,质地细腻,有弹性,表面不粘
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

无公害食品豆腐的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 无公害食品豆腐理化指标

序 号	项 目	指 标	
		老豆腐(北豆腐)	嫩豆腐(南豆腐)
1	水分/%	≤85	≤90
2	蛋白质/%	≥7.0	≥5.0

3.4 卫生指标

无公害食品豆腐的卫生指标应符合表 3 规定。

表 3 无公害食品豆腐卫生指标

序 号	项 目	指 标	
1	敌敌畏(dichlorvos)/(mg/kg)	≤0.1	
2	乐果(dimethoate)/(mg/kg)	≤0.05	
3	黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤5	
4	砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.7	
5	汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.02	
6	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.8	
7	镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.05	
8	铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤1.0	
9	菌落总数/(cfu/g)	≤5.0×10 ⁴ (出厂)	≤1.0×10 ⁵ (销售)
10	大肠菌群/(MPN/100 g)	≤70(出厂)	≤150(销售)
11	致病菌	不得检出	

注 1: 以上指标要求均以干物质计。

4 试验方法

4.1 感官检验

称取豆腐样品 100 g 于白色瓷盘中。

4.1.1 气味:用鼻嗅的方法检测。

4.1.2 色泽、滋味、组织状态、杂质:用眼观、口尝、手触的方法检测。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定执行。

4.2.2 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定执行。

4.3 卫生指标检验

4.3.1 敌敌畏、乐果

按 GB/T 5009.20 规定执行。

4.3.2 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定执行。

4.3.3 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

4.3.4 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.3.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

4.3.6 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

4.3.7 铬

按 GB/T 14962 规定执行。

4.3.8 细菌总数、大肠菌群、致病菌

按 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 规定执行。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 生产原料、工艺、设备发生较大变化。

5.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都要进行交收检验。交收检验内容为感官要求。检验合格后附合格证方可交收。

5.2 组批

同产地、同工艺、同批次加工生产的豆腐作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的豆腐作为一个检验批次。农贸市场和超市相同进货渠道的豆腐作为一个检验批次。

5.3 抽样方法

包装豆腐按 GB/T 2828 规定执行。散装豆腐从不同部位随机抽样,保持原有水分含量,样品量应不少于 2 kg。

报验单填写的项目应与实货相符,凡与实货不符,包装容器损坏者,应由交货单位重新整理后再行抽样。

5.4 判定规则

5.4.1 感官指标、理化指标、卫生指标有一项不合格,该批次产品为不合格。

5.4.2 复检:水分、蛋白质如有一项不符合本标准规定,可加倍抽样复检。感官和卫生指标不得复检。

6 标签

包装产品的标签应符合 GB 7718 规定。

7 包装、运输、贮存

7.1 包装

无公害食品豆腐包装用容器应清洁卫生。定量包装应符合《定量包装商品计量监督规定》。

7.2 运输

运输应在常温下进行,防止温度过高、过低,并防止挤压,防止颠簸。运输工具应清洁卫生,不得与其他有毒、有害物质混运。

7.3 贮存

应在凉爽通风处贮存,不得与其他有毒、有害物质混放。
