

### 食品生产加工小作坊生产规范 第3部分：豆制品

Production standardization of food workshop  
Part 3: Soybean products

2023-12-15 发布

2024-01-15 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。

本文件是DB15/T 3253《食品生产加工小作坊生产规范》的第3部分。DB15/T 3253发布了以下部分：

- 第1部分：管理要求；
- 第2部分：通用卫生规范；
- 第3部分：豆制品；
- 第4部分：粉条；
- 第5部分：熟面食；
- 第6部分：生面食；
- 第7部分：熟肉制品；
- 第8部分：酱腌菜制品；
- 第9部分：食用植物油。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理局、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区产品质量检验研究院、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、锡林郭勒盟市场监督管理局、乌兰察布市市场监督管理局、鄂尔多斯市市场监督管理局、伊金霍洛旗市场监督管理局、阿拉善盟市场监督管理局。

本文件主要起草人：王晓莉、赵玉杰、徐晓强、张悦、蔚盛、乌兰、李佳、蒋柠、齐蕊、聂晋彬、包明玥、李钧玄、刘洋、王海霞、刘曦娟、冯莹、庞洁、黄文鹏、赵伟、孙英、云昊雨、栗永乐、程建飞。



# 食品生产加工小作坊生产规范

## 第3部分：豆制品

### 1 范围

本文件规定了豆制品小作坊生产的术语和定义、原辅料要求、生产设备、生产过程管理、质量控制等方面的内容。

本文件适用于豆制品(包括发酵豆制品、非发酵豆制品和其他豆制品)小作坊的生产管理。

### 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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T 5009.51 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法

GB/T 5009.52 发酵性豆制品卫生标准的分析方法

DB15/T 3253.1 食品生产加工小作坊生产规范 第1部分:管理要求

DB15/T 3253.2 食品生产加工小作坊生产规范 第2部分:通用卫生规范

### 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 products

以豆类为主要原料,经加工制成的豆制食品,包括发酵豆制品(如腐乳、豆豉等)、非发酵豆制品(如豆腐、豆浆、腐竹等)和其他豆制品(如素肉等)。

#### 3.2

**发酵豆制品** fermented soybean products

以豆类为主要原料,经过制浆(或不制浆)、凝固(或不凝固)、发酵等加工工艺制成的产品。

#### 3.3

**非发酵豆制品** Non-fermented soybean products

以豆类为主要原料,经过制浆、凝固(或不凝固)、调味(或不调味)等加工工艺制成的产品。

### 3.4

#### 其他豆制品 other soybean products

以豆类为原料，经过蒸煮(或不蒸煮)、破碎、挤压(或不挤压)、调配等加工工艺制成的产品。

## 4 原辅料要求

### 4.1 原料

豆类颗粒饱满，颜色均匀，无干瘪、霉变，应符合相关标准的规定。

### 4.2 辅料

4.2.1 生产豆制品所用的辅料应符合国家标准、行业标准及有关规定；不应使用变质或未去除有害物质的辅料，油炸豆制品所用油脂应符合相关卫生标准要求。

4.2.2 发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。

### 4.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家有关的规定。

## 5 设施设备

设施设备的安全与卫生应符合DB15/T 3253.2的规定。

### 5.1 生产设备

豆制品小作坊应配备的生产设备包括：原料处理设备(如浸泡罐等)、制浆设备(如磨浆机、煮浆罐等)、蒸煮设备(如蒸煮罐等)、成型设备(如切块机、压榨机等)、发酵设施(如发酵池、缸等)、干燥设备(如干燥机等)、包装设备(如包装机等)。根据不同的生产工艺流程，小作坊还应具备与其生产工艺相应的生产设施或设备，如灭菌、油炸等相关设备。

### 5.2 计量设备

根据所生产产品需要，豆制品小作坊应配备称量和测量设备，保持清洁，并定期检定或校准。

## 6 生产过程管理

### 6.1 总体要求

应符合DB15/T 3253.2的规定。

### 6.2 生产工艺流程和关键控制环节

#### 6.2.1 生产工艺流程

##### 6.2.1.1 发酵豆制品

原料预处理→制浆(或不制浆)→凝固(或不凝固)→成型(或不成型)→包装(或不包装)→蒸煮(或不蒸煮)→发酵→包装。

### 6.2.1.2 非发酵豆制品

原料预处理→制浆→煮浆→凝固(或不凝固)→成型(或不成型)→调味(或不调味)→包装。

### 6.2.1.3 其他豆制品

原料预处理→蒸煮(或不蒸煮)→破碎→挤压(或不挤压)→分离(或不分离)→调配(或不调配)→包装。

## 6.2.2 关键控制环节

6.2.2.1 煮浆：应严格控制煮浆温度和时间，避免因煮浆温度高(低)、时间长(短)，影响产品的风味和口感。

6.2.2.2 凝固：应根据产品选择适宜的凝固剂，严格控制用量，以免影响产品出品率和质量。

6.2.2.3 发酵：应根据产品选择适宜的发酵剂，严格控制发酵温度和时间，以免影响产品的质量和口感。

## 6.3 设备的保养与维护

应符合DB15/T 3253.1的规定。

# 7 质量控制

## 7.1 原辅料的采购

采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品应当查验供货商的许可证和产品合格证明文件，并填写进货记录。

## 7.2 食品添加剂的使用

7.2.1 添加剂应设专人专柜保管，并做好使用登记，相关记录保存期限不应少于两年。

7.2.2 食品添加剂应严格称量，杜绝超量或超范围使用食品添加剂。

## 7.3 加工过程

7.3.1 产品生产前应确认或制定产品配方、产品加工(含关键控制环节)操作规程，并形成文件加以控制。

7.3.2 根据加工工艺要求，应确定关键控制环节，对生产过程实施控制，并有过程控制记录。

## 7.4 检验检测

7.4.1 对新投产或者改变生产工艺后生产的首批食品，委托有资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验，经检验合格方可生产、销售。

7.4.2 发酵豆制品的检验检测应符合 GB/T 5009.52 的规定。

7.4.3 非发酵豆制品的检验检测应符合 GB/T 5009.51 的规定。

7.4.4 其他豆制品的检验检测应符合 GB 2712 的规定。

## 7.5 贮存

7.5.1 原辅料、半成品和成品贮存应防潮、防霉、防虫、防鼠，分类存放并有明显标识，容量应与生产能力相适应。

7.5.2 原辅料、半成品和成品不应与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。

7.5.3 应按“先进先出”的原则出货，并对外观进行查。对包装破损的产品，应重新检验合格后方可出货。

7.5.4 应按照产品的储藏温度要求设常温或低温库，并对温度进行监控和记录。

7.5.5 存放的物品应定期检查，发现异常应及时处理。

## 7.6 标签

7.6.1 预包装豆制品、散装豆制品的标签内容应符合 DB15/T 3253.1 的规定。

7.6.2 采用转基因原辅料生产的豆制品应按国家有关规定标识。

## 7.7 产品运输

7.7.1 根据豆制品的产品特点和卫生要求选择运输条件，配备冷藏、保鲜等设施，不应将豆制品与有毒、有害或有异味的物品一同运输。

7.7.2 运输和装卸的容器、工器具应当安全、无害、保持清洁，降低污染的风险。

7.7.3 运输食品的容器上应贴上标签，标签内容应明确产品名称、数量、生产日期等信息。

## 7.8 记录管理

原辅料、食品添加剂的采购、使用等记录应满足 DB15/T 3253.1 的规定。

---