

ICS 67.060
X 60
备案号:33701—2011

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10630—2011

豆制品现场加工管理技术规范

Technical specifications for field processing bean products

2011-08-10 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
豆制品现场加工管理技术规范

SB/T 10630—2011

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.gb168.cn

服务热线: 010-68522006

2012年2月第一版

*

书号: 155066·2-23188

版权专有 侵权必究

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国食品工业协会豆制品专业委员会、上海市豆制品行业协会、国家大豆产业技术研发中心加工研究室、南京市食品工业协会豆制品专业委员会。

本标准主要起草人：吴月芳、张建秋、于寒松、曹景滇。

豆制品现场加工管理技术规范

1 范围

本标准规定了豆制品现场加工管理的术语和定义、环境条件、原辅料的采购与贮存、加工过程、成品的存放和销售、人员卫生与健康要求等。

本标准适用于国内的各种豆制品的现场加工及销售门店。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1352 大豆

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
流通领域食品安全管理办法 商务部 2007 年第 1 号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豆制品 bean product

以大豆或其他杂豆为主要原料经加工制成的食品。

3.2

现场加工 field processing

在市场等流通场所的加工间内,由操作者对原料进行加工成可直接食用的豆制品和需要进一步加工的半成品后直接销售。

3.3

市场 market

从事食品交易活动的批发市场、菜市场、零售市场(包括集贸市场、超市、百货店、仓储式会员店、便利店、食杂专卖店等)。

3.4

加工间 processing place

在门店内,由专业工作人员进行现场加工豆制品的作业空间。

3.5

陈列设备 display facilities

门店内用于豆制品销售的陈列器具、货架、冷藏柜和冷冻柜等。

4 环境条件

4.1 加工间

4.1.1 豆制品现场加工间要进行工作区域划分,并要单独设立原料存放区域。添加剂存放须有专柜并