



团体标准

T/NDAS 100—2024

豆制品加工技术规范

Technical specification for bean products processing

2024-06-18 发布

2024-06-25 实施

宁德市标准化协会 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 加工基本要求 1

5 生产设备设施 1

6 原辅料要求 2

7 生产加工过程 2

8 产品管理 3

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。

本文件由宁德市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：宁德市标准化科学技术研究院、食品行业生产力促进中心、中科标准(宁德)科技有限公司、宁德师范学院、浙江鸿翔食品股份有限公司、福建省产品质量检验研究院、鹰企认证服务(上海)有限公司杭州分公司、福建宁佳竣检测技术服务有限公司。

本文件主要起草人：缪仙玉、陈文婷、屠振华、黄继涛、江凤玲、林立伟、刘伟、章华新、任鼎、沈亲峰、吴彪、张欣怡、叶春丽。

豆制品加工技术规范

1 范围

本文件规定了豆制品的加工基本要求、生产设备设施、原辅料要求、生产加工过程、产品管理要求等。

本文件适用于豆制品的生产加工。

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 1352 大豆

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求

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。

4 加工基本要求

工艺流程应科学、合理，严格控制加工过程，防止交叉污染。不应使用国家禁止使用或明令淘汰的生产工艺和设备。生产加工条件应符合 GB 14881 或 GB/T 23734 的规定。

5 生产设备设施

5.1 以大豆为原料加工豆浆类应具备原料处理设备、磨浆及分离设备、煮浆设备、包装设备等。

5.2 以大豆为原料加工豆腐类应具备原料处理设备、磨浆及分离设备、煮浆设备、点浆设备、成型设备等。

5.3 以大豆为原料加工腐竹类应具备制浆设备、切断设备等。

5.4 其他豆制品加工应配备相应的设备。

5.5 常用生产设备包括：