

# 贵州省食品工业协会团体标准

## 《血豆腐（征求意见稿）》编制说明

### 一、立项背景

血豆腐是我省及西南地区民间普遍自制的食品之一。我国南北地区加工方法、原料都各有不同，在北方把猪血、牛血等凝固后称为血豆腐，产品风味地区差异极大。在我们贵州省血豆腐系以黄豆为主要原料，制成湿豆腐半成品后，再添加适量鲜猪血、鲜猪肉、食盐、香辛料，经传统工艺加工而成的非发酵性豆制品。因“血豆腐”属地方特色食品，目前还没有国家标准和地方标准可以执行，更没有国际标准和国外标准可以借鉴。为了贵州特色食品血豆腐生产加工的发展，为了方便企业组织生产、销售并接受监督检验提供合法依据，特制定贵州血豆腐企业团体标准。

### 二、主要编制过程

根据贵州省食品工业协会“贵州省食品工业协会关于《刺梨原汁》等三个团体标准立项的公告（黔食协【2019】23号）”的要求，本标准的编制工作从2019年12月份开始，由贵州省黔南州检验检测院牵头，贵州独山叶婆食品有限公司、贵定县绿源食品厂、贵州长顺佬侬哥农产品开发有限公司、都匀市凯源食品有限责任公司、贵州福韵仙香食品有限公司共同承担。

先是根据项目实施要求，制订了详细的标准制定方案与工作分工，相关食品安全国家标准与企业标准进行收集、查新和分析；再是对生产企业的生产车间进行实地调研，2020

年 01 月-2020 年 08 月完成调研、样品抽取检验、感官品评、检验结果分析整理等工作，2020 年 09 月-2020 年 10 月提出标准征求意见稿。

### 三、制标依据和对主要条款的说明

#### 1、制标原则

- ①确保食品安全；
- ②指标及其对应的分析方法以及术语定义等要积极参照采用国家标准，相关内容与国家最新发布的有关标准规定充分保持一致；
- ③标准要具有科学性、先进性和可操作性；
- ④要结合省内情况和产品特点；
- ⑤与相关标准法规协调一致；
- ⑥促进行业健康发展与技术进步。

#### 2、主要条款的说明

##### ①标准制定过程

为了编制《血豆腐》企业标准，黔南州检验检测院组织相关人员进行市场调研，并查阅了国家颁布的《豆制品生产许可证审查细则》和强制性国家标准 GB 2712—2014《食品安全国家标准 豆制品》、GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2730—2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》等相关技术资料。并结合企业生产实际，我院编写了“血豆腐”标准草案，并经过反复修改后，形成标准送审稿。

依据“豆制品生产许可证审查细则”对“非发酵性豆制品质量检验项目表”的列项要求，并结合该产品的具体特性，在《血豆腐》标准中，我们对感官、水分、净含量、蛋白质、铅、总砷、总汞、镉、亚硝酸盐、过氧化值等 9 项指标作出了明确规定，并把感官、水分和净含量规定为出厂检验项目。

在指标值的确定方面，我们严格执行了强制性国家标准 GB 2712—2014《食品安全国家标准 豆制品》、GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2730—2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的规定。

对本标准中“水分”、“蛋白质”、“食盐”、“总砷”、“铅”、“镉”、“总汞”、“亚硝酸盐”、“过氧化值”和“净含量”等指标的检验，则分别按 GB 5009.3、GB 5009.5、GB 5009.44、GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.17、GB 5009.33、GB 5009.227 和 JJF 1070 等标准规定的方法进行。

#### ②制标过程中所做数据验证（见附录）

在制标过程中主要分析了血豆腐中的水分、食盐、蛋白质、亚硝酸盐、过氧化值及重金属等污染物质。

### 3、感官要求

对色泽，滋味、气味，外观组织状态通过多家生产企业征求意见，样品的评审后，作出了具体规定。

### 4、理化要求

①水分的含量： $\leq 60$  g/100g

②蛋白质的含量： $\geq 12$  g/100g

③过氧化值的含量： $\leq 0.25$  g/100g

④食品安全要求：按相关食品安全国家标准规定，符合国家相关标准要求，部分指标严于国家相关标准。

《血豆腐》团体标准起草小组

2020年10月26日

## 附录 血豆腐样品测定数据统计表

序号	检测指标	贵州独山叶婆 食品有限公司	贵定县绿源 食品厂	贵州长顺佬依 哥农产品开发 有限公司	都匀市凯源 食品有限责 任公司	贵州福韵仙香 食品有限公司
1	水分/ (g/100g)	50.6	54.4	55.5	48.6	59.1
2	蛋白质/(g/100g)	22.3	20.8	20.5	12.6	15.8
3	总砷(以 As 计)/ (mg/kg)	0.03	0.1	0.06	<0.01	0.03
4	铅(以 Pb 计)/ (mg/kg)	0.04	0.2	0.6	0.03	0.04
5	镉(以 Cd 计)/ (mg/kg)	0.006	0.005	0.002	0.003	0.007
6	总汞(以 Hg 计)/ (mg/kg)	0.006	<0.00015	<0.00015	<0.00015	<0.00015
7	亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/ (mg/kg)	21	9	13	1	6
8	过氧化值(以脂肪 计)/ (g/100g)	0.1	0.03	0.05	0.06	0.10
9						
10						