

# 食品法典委员会



联合国  
粮食及农业组织



世界  
卫生组织

C

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议程 4(b)

CX/ASIA 08/16/6

2008年10月

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会

第16届会议

2008年11月17-21日, 印度尼西亚, 登巴萨

非发酵豆制品标准拟议草案

(N06-2005)

(第3步)

非发酵豆制品电子工作组的报告

(由中国和泰国起草, 印度尼西亚、日本、马来西亚和欧洲植物蛋白联合会协助)

希望对电子工作组提交的非发酵豆制品拟议标准草案, 在第3步提出评议意见的政府和国际组织, 请在2008年11月7日之前将意见反馈给印度尼西亚国家标准化机构的代理主任 Sunarya 博士(传真: +62 21 574045 或 E-mail: [sps-2@bsn.or.id](mailto:sps-2@bsn.or.id) (推荐), 同时抄送粮农组织/世卫组织 联合食品标准计划, 法典委员会秘书处, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy (Facsimile: + 39.06.5705.4593 或 E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) (推荐)。

## 背景

1. 第15届FAO/WHO亚洲协调委员会(CCASIA)认为上届会议不可能审议查该标准, 同意由中国和泰国主持成立一个电子工作组, 根据以会议中提出的分类为基础重新起草该标准。中国和泰国同意将在工作组内分发第一个草案, 面向该区域的所有相关成员国开放, 从而提交修改版本用于在下次会议中讨论。

## 征求意见

2. 电子工作组的报告以及修改后的非发酵豆制品建议草案做为本文件的附件。愿意对建议草案提供评议的政府和国际组织应在**2008年11月7日**前以书面方式提交到本地址, 最好是 e-mail。

附件

非发酵豆制品电子工作组报告

根据第15次CCASIA的决定，中国和泰国主持成立了一个电子工作组重新起草该标准。印度尼西亚、日本、马来西亚和欧洲植物蛋白联合会参加该电子工作组。修改草案由中国重新起草，然后与共同主持国协商进一步修改，散发给电子工作组的成员。

泰国建议用普通的产品名称，并根据法典委员会商品标准的格式对标准的布局进行重新调整。这些建议都得到了采纳。

印度尼西亚提出了很多有益的意见。主要是关于分类的定义。我们采纳了大多数。某些涉及产品特性的定义没有修改。

日本提出了一些意见，表示新建议草案没有涵盖所有的日本非发酵豆制品。他们认为非发酵豆制品标准的必要性需要重新审议。这些意见没有写入附在本报告的修改草案中。中国仍希望日本提供更多的相关产品的信息，力求将标准修改的更可接受。

电子工作组建议的非发酵豆制品建议草案附在本报告后，用于第3步的评议，并提交CCASAI的第16次会议在第4步审议。

## 非发酵豆制品标准拟议草案

(N06-2005)

(第3步)

### 1 范围

本标准适用于 2.1 用于直接消费或再加工的产品。

本标准不适用于未经浸泡、研磨和分离的制浆过程生成的产品，也不适用于非大豆加工的产品。

### 2 描述

#### 2.1 产品定义

非发酵豆制品是以大豆和水为主要原料，经过浸泡、磨碎、分离、煮浆、凝固（或不凝固）等加工工艺制成的产品。

#### 2.1 分类

##### 2.1.1 豆浆类

###### 2.1.1.1 豆浆

豆浆是用干豆在水中浸泡、以大豆和水为原料经浸泡、制浆、蒸煮、过滤制成的产品。

###### 2.1.1.2 调味豆浆

调味豆浆是添加了风味物质的豆浆。

##### 2.1.2 豆腐类

###### 2.1.2.1 豆花

豆花是熟豆浆经添加凝固剂使蛋白质凝固，制成的半固态产品。

###### 2.1.2.2 豆腐

豆腐是熟豆浆经添加凝固剂，使蛋白质凝固成型的含水分较高的产品。

###### 2.1.2.3 调味豆腐

调味豆腐是以豆腐为原料，经炸、烤、炒、添加调味料等工艺加工而成的产品。

###### 2.1.2.4 冷冻豆腐

冷冻豆腐是以豆腐或调味豆腐为原料，经冷冻而成的产品。

###### 2.1.2.5 脱水豆腐

脱水豆腐是以豆腐或调味豆腐为原料，经过脱水、干燥而成的产品。

##### 2.1.3 豆腐干类

###### 2.1.3.1 豆腐干

豆腐干是部分脱水的豆腐，其水分含量比豆腐低。

###### 2.1.3.2 调味豆腐干

调味豆腐干是以豆腐干为原料，经油炸、熏烤、炒、卤、添加调味料等工艺加工而成。

###### 2.1.3.3 脱水豆腐干

脱水豆腐干是以豆腐干或调味豆腐干为原料，经过脱水、干燥而成的产品。

## 2.1.4 腐竹类

### 2.1.4.1 腐皮

腐皮是从熟豆浆静止表面揭起的凝结薄膜，经加工而成的产品。

### 2.1.4.2 腐竹

腐竹是从熟豆浆静止表面揭起的凝结厚膜折叠成条状，经加工而成的产品。

## 3 基本成份和质量因素

### 3.1 主要成分

- (a) 大豆
- (b) 饮用水

### 3.1 可选成分

表 1. 产品名称及分类

类型		可选成份
豆浆类	豆浆	无
	调味豆浆	(a) 食用油 (b) 糖 (c) 盐 (d) 香料 (e) 其它食品原料
豆腐类	豆花	(a) 食用油 (b) 糖 (c) 盐 (d) 其它食品原料
	豆腐	(a) 食用油 (b) 糖
	调味豆腐	(c) 盐
	冷冻豆腐	(d) 香辛料及调味料 (e) 其它食品原料
	干燥豆腐	(e) 其它食品原料
豆腐干类	压缩豆腐（豆腐干）	(a) 食用油 (b) 糖
	调味压缩豆腐（豆腐干）	(c) 盐
	干燥压缩豆腐（豆腐干）	(d) 香辛料及调味料 (e) 其它食品原料
腐竹类	腐皮	无
	腐竹	无

### 3.2 质量要素

#### 3.2.1 感官指标

3.2.1.1 非发酵豆制品应具有该产品独特的颜色、香气和味道，无异味，无可见杂质。

3.2.1.2 该产品应符合表 2 的要求。

表 2. 感官要求

类型		感官要求	
		形态	质地
豆浆类	豆浆	均匀乳浊液	质地细腻。
	调味豆浆		
豆腐类	豆花	凝胶状，半固体	细腻滑嫩。
	豆腐	呈凝胶状、块形完整	细腻滑嫩。
	调味豆腐	产品特有的形态	产品特有的质地
	冷冻豆腐	形状完整，大小薄厚均匀	呈海绵状。
	脱水豆腐	形状完整	组织松脆，复水后不碎。
豆腐干类	豆腐干	形状完整，大小薄厚均匀	组织结构致密，有韧性
	调味豆腐干	大小薄厚均匀	
	脱水豆腐干	形状完整，大小薄厚均匀	组织松脆
腐竹类	腐皮	薄膜状，薄厚均匀,形状完整。	有韧性。
	腐竹	长短均匀，形状完整。	松脆，复水后有韧性。

#### 3.2.2 成分要求

非发酵豆制品应符合表 3 的要求。

表 3. 成分要求

类型		水分 (g/100g)	蛋白质 (g/100g) ≥
豆浆类	豆浆	-	2.0
	调味豆浆		1.8

豆腐类	豆花		2.5
	豆腐	≤85	4.0
	调味豆腐	≤85	4.5
	冷冻豆腐	≤80	6.0
	脱水豆腐	≤10.0	35.0
豆腐干类	豆腐干	<75.0	13.0
	调味豆腐干	<75.0	13.0
	脱水豆腐干	≤10.0	40.0
腐竹类	腐皮	≤20.0	45.0
	腐竹	≤12.0	43.0

### 3.3 “缺陷”分类

所有产品的最小包装没有满足 3.3.1 的质量要求的应视为“缺陷”。

### 3.4 批量合格

当产品符合 3.3.2 的要求，且 3.3 中定义的“缺陷”的数量不超过“采样通用导则”（CAC/GL50—2004）中相应采样方案的合格判定数(c)时，该批产品应被认为合格。

## 4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合食品添加剂通用标准（Codex STAN 192—1995）的规定。

### 4.1 豆浆类

<i>INS 号</i>	<i>名称</i>	<i>最大使用量</i>
	<i>消泡剂</i>	
471	甘油单酯或甘油二酯	GMP 控制
900a	乳化硅油	GMP 控制

### 4.1 豆腐类

<i>INS 号</i>	<i>名称</i>	<i>最大使用量</i>
	<i>凝固剂</i>	
511	氯化镁	GMP 控制
516	硫酸钙	GMP 控制
575	葡萄糖酸 δ 内酯	GMP 控制
509	氯化钙	GMP 控制
	<i>消泡剂</i>	

471	甘油单酯或甘油二酯	GMP 控制
900a	乳化硅油	GMP 控制

#### 4.2 豆腐干类

<i>INS 号</i>	<i>名称</i>	<i>最大使用量</i>
<i>凝固剂</i>		
511	氯化镁	GMP 控制
516	硫酸钙	GMP 控制
575	葡萄糖酸 $\delta$ 内酯	GMP 控制
509	氯化钙	GMP 控制

#### *消泡剂*

471	甘油单酯或甘油二酯	GMP 控制
900a	乳化硅油	GMP 控制

#### 4.3 腐竹类

<i>INS 号</i>	<i>名称</i>	<i>最大使用量</i>
<i>消泡剂</i>		
471	甘油单酯或甘油二酯	GMP 控制
900a	乳化硅油	GMP 控制

### 5 污染物

本标准涉及的产品应满足法典委员会制定的相关限制规定。

### 6 卫生

6.1 本标准适用的产品应按照“食品卫生的基本要求”（CAC/RCP1-1969）以及卫生操作规范等相关食典文件加工处理。

6.1 本标准适用的产品应按照“食品微生物标准制定与应用的原则”（CAC/GL21-1997）设定相应的微生物标准。

### 7 重量及度量

对标明重量不超过 1000g 的产品，允许偏差应低于 20g。对标明重量为 1000-5000g 的产品，产品的重量不得低于所标明重量的 98%。对标明重量为 5000g 以上的产品，产品的净重不得低于所指重量的 99%。

### 8 标签

8.1 本标准适用的产品应按照 *预包装食品标签的食典标准*（CODEX STAN 1-1985）执行。

8.2 如使用转基因大豆为原料，需在标签中明示。

#### 8.3 产品名称

##### 8.3.1 产品名称

产品宜使用表 4 中的合适术语作为产品的名称。

表 4. 产品和分类

分类	术语
豆浆类	纯豆浆
	调味豆浆
豆腐类	豆花
	豆腐
	调味豆腐
	冷冻豆腐
	脱水豆腐
豆腐干类	豆腐干
	调味豆腐干
	脱水豆腐干
腐竹类	腐皮
	腐竹

8.3.2 产品的名称应符合所在国的法律，明确表示其特性。

## 9 分析和采样方法

### 9.1 采样

采样应按照“采样通用导则”（CAC/GL 50-2004）进行。此外，应注意以下事项：

- (a) 应使用灭菌采样工具和容器，避免采样时发生交叉污染。
- (b) 应在符合该类豆制品保藏温度等条件下存放待检样品。
- (c) 样品应置于密封的干燥容器中，存放容器应标明采样日期、采样地点、采样人及可追溯的相关信息。

### 9.2 分析方法

#### 9.2.1 水分含量的测定

根据 AOAC 925.09 进行。

#### 9.2.2 蛋白质含量的测定

根据 AOAC2001.11 进行，其中非发酵豆制品的 F 系数是 5.71。