

陕 西 省 地 方 标 准

DB61/T XXXX—2026
代替DB61/T 1256—2019

地理标志产品质量要求 甘泉豆腐

Quality requirements for product of geographical indication—
Ganquan doufu

（征求意见稿）

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替DB61/T 1256-2019《地理标志产品 甘泉豆腐》，与DB61/T 1256-2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了标准中文和英文名称；
- b) 更改了“前言”的表述；
- c) 更改了“范围”的表述（见第1章，2019年版的第1章）；
- d) 删除了“规范性引用文件”中《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）（见第2章，2019年版的第2章）；
- e) 更改了“甘泉豆腐”的术语与定义，删除了“卤水”的术语与定义（见第3章，2019年版的第3章）；
- f) 增加了“凝固剂”的原料要求（见6.1.3，2019年版的第5章）；
- g) 删除了“食品安全要求”的表述（见第7章，2019年版的8.3）；
- h) 更改了能愿动词的表述形式（见9.3.2、11.2、11.3，2019年版的9.3.2、10.3、10.4）；
- i) 更改了“标志标签”的表述（见第10章，2019年的版的第10章）；
- j) 增加了参考文献。

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。

本文件由甘泉县市场监督管理局提出。

本文件由陕西省知识产权局归口。

本文件起草单位：甘泉县市场监督管理局、甘泉八千里食品有限责任公司。

本文件主要起草人：牛小军、曹元武、任晨泽、曹一凡、王欢欢、李然旗、武艳兵、张若曦、高鹏、李印、张保琴、程伟斌。

本文件及其所代替文件历次版本发布情况为：

——2019年首次发布为DB61/T 1256-2019；

——本次为第一次修订。

本文件由甘泉县市场监督管理局负责解释。

联系信息如下：

单位：甘泉县市场监督管理局

电话：13809116139

地址：陕西省甘泉县财税大楼10楼

邮编：716100

地理标志产品质量要求 甘泉豆腐

1 范围

本文件界定了地理标志产品甘泉豆腐的术语和定义，规定了产地范围、技术要求、质量要求、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存的要求，描述了产地环境和相应检验方法。

本文件适用于地理标志产品甘泉豆腐的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品甘泉豆腐的保护和管理。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 25584 食品国家安全标准 食品添加剂 氯化镁

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

甘泉豆腐 Ganquan doufu

在质检总局2016年第128号公告认定的产地范围内，按照本文件生产且符合质量要求的豆腐。

4 产地范围

甘泉豆腐地理标志产品产地范围限定于国务院知识产权行政管理部门发布的地理标志产品认定公告中的产地范围，即陕西省延安市甘泉县所辖下寺湾镇、道镇、石门镇、桥镇乡、劳山乡、美水街道办事处现辖行政区域，见附录A中图A.1。

5 产地环境

5.1 地形地貌

属黄土高原丘陵沟壑地带，境内丘陵密布，沟壑纵横，地貌多变，平均海拔，按加权计算为1148.7m。

5.2 气候

代替 DB61/T 1256-2019

属于半湿润内陆性季风气候，冬季气温低、降水少。春季乍暖还寒，降水偏少。夏季高温多雨，秋季雨量充沛。年平均降水量560mm。年平均光照2478h。年平均气温8.6℃，极端最高气温40℃，极端最低气温-26℃。年平均无霜期148d，最长177d，最短130d。

5.3 水文

属黄河流域洛河水系，洛河全长95km，多年平均过境水量24811万m³。

6 技术要求

6.1 原料要求

6.1.1 双青豆

采用保护区内种植的一年一茬的双青豆，蛋白质含量≥34%。

6.1.2 生产用水

采用保护区域内的山泉水，PH值7.0~8.0，应符合GB 5749的要求。

6.1.3 凝固剂

食用氯化镁浓度为10~12° Be'。

6.1.4 卤水

应符合GB 25584的要求。

6.2 工艺要求

应按照附录B的要求执行。

7 质量要求

7.1 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	淡绿
形态	柔韧细腻，久煮不烂
气味	豆香浓郁
口感	味美爽口

7.2 理化要求

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目		指标
水分/（%）	≤	75
蛋白质/（%）	≥	13

7.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

应按照GB 2712中的规定方法执行。

8.2 理化要求

8.2.1 水分含量应按照 GB 5009.3 规定的方法执行。

8.2.2 蛋白质含量应按照 GB 5009.5 规定的方法执行。

8.3 净含量

按照JJF 1070规定执行。

9 检验规则

9.1 组批与抽样

9.1.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一班次生产为一批次。

9.1.2 抽样

每批次随机抽取，抽样基数≥20kg，抽取样品总质量≥2kg。

9.2 检验分类

9.2.1 出厂检验

9.2.1.1 产品出厂应经质量检验部门按本文件规定进行检验，检验合格后方可出厂。

9.2.1.2 出厂检验项目包括感官要求、大肠菌群和净含量，非即食产品不检验大肠菌群，散装产品不检验净含量。

9.2.2 型式检验

企业每年对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 更换设备或长期停产，再恢复生产时；
- b) 原料出现大的变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 监督管理部门提出要求时。

代替 DB61/T 1256-2019

9.3 判定规则

9.3.1 检验项目全部符合标准要求，判定该批次产品为合格品。

9.3.2 理化指标有 1 项不合格可复检，复检后，合格判定为合格品，不合格判定为不合格品，有 2 项或 2 项以上不合格不应复检，判定该批次产品为不合格品，微生物指标不应复检。

10 标志、标签

符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件的标准编号，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

11 包装、运输、贮存

11.1 包装

11.1.1 包装材料应符合食品包装材料相关国家标准和行业标准的规定。

11.1.2 包装外观应完整，不破损。

11.2 运输

运输设备应干净卫生，不应与非食品、有毒有害物品混运。

11.3 贮存

产品应贮存在干净、卫生、通风的场所，不应与有毒有害和有异味的物品混存。

附 录 A
(规范性)

地理标志产品甘泉豆腐产地保护范围图

地理标志产品甘泉豆腐产地范围应符合图A.1中所示的地理范围。



图A.1 地理标志产品甘泉豆腐产地范围图

附 录 B
(资料性)
工艺要求

B.1 工艺流程

精选双青豆→洗豆→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→压制成型→豆腐。

B.2 工艺要点

B.2.1 浸泡

常温水，春秋浸泡10h~12h，夏季浸泡6h~8h，冬季浸泡18h~20h。

B.2.2 磨浆

将浸泡好的双青豆放在石磨或磨浆机内磨浆，磨浆过程中不断均匀注入泉水。

B.2.3 滤浆

将磨好的豆浆过滤去渣。

B.2.4 煮浆

温度应为100℃，沸腾后加盖焖浆1min~2min后放浆。

B.2.5 点浆

豆浆温度应为80℃~85℃，加入2%~3%的盐卤溶液。

B.2.6 压制成型

豆腐脑凝结20min~25min后压制20min~30 min。

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第80号）
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
 - [4] JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
-