

甘肃省豆制品小作坊生产规范

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范豆制品小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《甘肃省食品小作坊小经营店小摊点监督管理条例》，制定本生产规范。

1.2 本指导规范适用于以大豆或杂豆为原料，生产加工豆制品的小作坊。

1.3 生产加工豆腐、豆腐干、豆腐皮等小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

豆腐类：原料预处理（选豆、清洗、浸泡）→磨浆→分离→煮浆→点浆→压榨成型→切块。

豆干类：原料预处理（选豆、清洗、浸泡）→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→压榨脱水→切块。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料处理设备、制浆设备、蒸煮设备、成型设备、包装设施、称量工具等。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全标准，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 生产要求

4.1 选豆。选取符合要求的豆子，去除杂质，剔去虫蛀、霉变的豆子。

4.2 清洗。选用的豆子应清洗干净，淘洗 2~3 遍，将漂浮的杂物去除。

4.3 浸泡。泡豆用水量应达到豆子重量的 2 倍以上，浸泡充分，再淘洗豆粒 2~3 遍。

4.4 制浆。

4.4.1 磨浆滤浆。将泡好的豆子加 3 倍左右的水倒进磨浆机进行研磨、过滤 2~3 遍。

4.4.2 煮浆。把研磨过滤好的生浆放在煮浆容器里，浆煮温度约 80°C-90°C 时，可加入消泡剂（消泡剂最大加入量 0.05g/kg 干豆）。然后将浆煮熟。

4.5 凝固（点浆）。往煮好的豆浆中可加入适量食品级凝固剂，如食用氯化镁、硫酸钙（食用石膏）、葡萄糖酸内酯等，搅匀数分钟后，豆浆凝结成豆腐花。

4.6 压制（成型）。将豆腐花凝结约 30 分钟，盛入已铺好包布的容器里，盛满后用包布将豆腐花包起盖板上板，压制成型。

5. 质量控制

5.1 食品添加剂应当专区（柜）存放、专人保管，有专用的称量器具（精确到 0.1g），不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

5.2 严禁使用工业石膏、工业氯化镁等工业原料加工豆制品。

5.3 产品贮存运输应避免日晒、雨淋；应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存运输；产品宜低于 10°C 贮运销售。

5.4 产品仅限在本生产加工点或自设直销门店进行销售。