ICS 67.060
X 60

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10687—2012

大 豆 食 品 分 类

Classification of soyfoods

2012-03-15 发布　　2012-06-01 实施

中华人民共和国商务部　　发 布

数码防伪

前　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：杭州华源豆制品有限公司、深圳市福荫食品有限公司、中国食品工业协会豆制品专业委员会、九阳股份有限公司、重庆市天润食品开发有限公司、上海汉康豆类食品有限公司、嘉兴市家家乐食品有限责任公司、南京雨润食品有限公司、杭州豆制食品有限公司。

本标准主要起草人：吴月芳、戚亚江、林榆生、彭仁堂、杨大刚、周汉康、王柳雄、田英刚、汪生健、李妍、董梅。

大豆食品分类

1 范围

本标准规定了大豆食品的分类、定义。

本标准适用于大豆食品的管理、生产、检验、科研、教学及其他有关领域。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

大豆食品 soyfoods

大豆制品

以大豆为主要原料，经加工制成的食品。

3 分类

本标准按照大豆食品终端产品进行分类。

3.1 熟制大豆

3.1.1 煮大豆

大豆经浸泡或不浸泡、煮制、调味制成的产品，如焖黄豆、甜蜜豆等。

3.1.2 烘焙大豆

大豆经浸泡或不浸泡、调味或不调味，采用烘烤、炒制、微波等烘焙方式加工而制成的产品。

3.2 豆粉

大豆经去油或不去油，去皮或不去皮，烘烤或不烘烤，经粉碎制成的粉状产品。

3.2.1 烘焙大豆粉

大豆经烘烤、炒制、微波等烘焙方式加工后粉碎，再经调制或不调制而制得的产品。

3.2.2 大豆粉

大豆经去油或不去油、粉碎制得的产品。

3.2.2.1 全脂豆粉

未经脱脂的大豆粉碎制得的产品。含油量在18%以上。

3.2.2.2 脱脂豆粉

去除大豆中所含的大部分油脂而制得的产品。含油量在1%以下。

3.2.2.3 低脂豆粉

部分去除大豆中所含的油脂或在脱脂豆粉中添加一部分油脂而制得的产品。含油量在10%以下。

3.2.3 膨化大豆粉

大豆经磨碎、膨化等工艺处理后制得的细颗粒或粉状成品。

3.3 豆浆

3.3.1 豆浆

大豆(不包括豆粕及粉)经脱皮或不脱皮,经浸泡或不浸泡,加水研磨、加热等使蛋白质等有效成分溶出,除去豆渣后所得的总固形物含量在6.0%以上的乳状液。

3.3.2 调制豆浆

大豆或食用豆粕经浸泡或不浸泡、加水研磨使蛋白质等有效成分溶出,除去豆渣后,添加或不添加豆油或其他的植物油脂、糖类、食盐等辅料,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂,可采用高于巴氏杀菌或超高温灭菌等工艺过程制成的总固形物含量在6.0%以上的液体产品。包括调味豆浆和营养强化豆浆。

3.3.3 豆浆饮料

调制豆浆、大豆蛋白粉(包括大豆豆浆液、豆浆粉、食用豆粕、去除豆渣的大豆植物蛋白粉等),添加或不添加果实的榨汁液(包括果肉及包含了果肉的汁液等)、蔬菜汁、乳及乳制品、其他杂粮谷物类粉末等加工成的总固形物含量在4.0%以上的乳状产品(风味原料的固形物含量比大豆固形物含量少;添加果实的榨汁液的原料的质量的比例应小于10%;不包括经乳酸菌发酵的饮料)。

3.3.4 豆浆粉

以大豆为主要原料,经精选、浸泡或不浸泡、研磨、去渣、加热灭酶、浓缩、添加或不添加豆油或其他的植物油脂、糖类、食盐等辅料,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂,再经干燥等工艺制得的淡黄色粉状产品。

3.4 豆腐

3.4.1 充填豆腐

大豆经浸泡、磨浆、过滤、加热、冷却或不冷却,再与凝固剂混合后注入容器内密封,然后加热凝固而成的产品。

3.4.2 嫩豆腐

南豆腐

大豆经浸泡、磨浆、煮浆、过滤、加入凝固剂点脑、凝固、压榨成型等工序制成的水分含量较高的豆腐。嫩豆腐的水分含量一般在85%～90%。

3.4.3 老豆腐

北豆腐

大豆经浸泡、研磨、制浆、煮浆、加入凝固剂点脑、凝固、压榨成型等工序制成的水分含量相对较低的

豆腐。老豆腐的水分含量一般在80%～85%。

3.4.4 油炸豆腐制品

豆腐经油炸后的产品。

3.4.4.1 炸豆腐

豆腐经切块、造型后油炸，表面呈金黄色，内部组织不变的产品，如油方等。

3.4.4.2 豆腐泡

豆腐经切块造型后油炸，表面呈金黄色，内部呈蜂窝状的产品，如油三角、油茧子等。

3.4.5 冻豆腐

将豆腐经冷冻至中心温度达到冰点以下后，解冻或不解冻、脱水或不脱水所得到的多孔性豆腐。

3.4.6 其他豆腐

3.5 豆腐脑

豆腐花

大豆经浸泡、研磨、制浆、煮浆、加入凝固剂点脑、凝固、再经调味或不调味而成的产品。

3.6 豆腐干

大豆经浸泡、研磨、制浆、煮浆、加入凝固剂点脑、凝固、破脑、压榨成型/经过或不经过调味、蒸煮等工序制成的水分含量在35%～80%之间的产品。也包括以该产品为原料，进行再加工制成的产品。

3.6.1 白豆腐干

白干

没有经过调味、蒸煮等加工工序的豆腐干。

3.6.1.1 豆腐皮

百页

千张

干豆腐

薄片状白豆腐干，含水量在40%～65%之间，有一定的弹性、韧性。

3.6.1.2 豆腐丝

将白豆腐干切制成的丝条状产品。

3.6.2 油炸豆腐干

以白干为原料，在高温油中炸制成的表面金黄色的产品。

3.6.3 卤制豆腐干

卤制豆干

以白干为原料，放入卤汤中煮制，经过或不经过调味、过油、拌料而制成的产品。

3.6.4 炸卤豆腐干

经过油炸的豆腐干放入老汤中煮制后，经过或不经过拌料调味而成的产品。

3.6.5 熏制豆腐干

熏干

以豆腐干为原料，经烟熏后制成的产品。

3.6.6 蒸煮豆腐干

以白干或千张为原料，经一定浓度热碱水浸泡、造型后再在沸水中煮制定型而成的产品。

3.6.6.1 素鸡

蒸煮豆腐干经过或不经过调味的产品。

3.7 腌渍豆腐

以大豆为原料加工成型的豆腐坯块经腌渍液浸泡后制成的产品。

3.7.1 臭豆腐

豆腐坯块经臭卤浸渍后制成的产品。

3.7.2 其他浸渍豆腐

3.8 腐皮

豆浆煮沸后，从豆浆表面连续挑起的薄膜状产品。

3.9 腐竹

豆浆煮沸后，从豆浆表面连续挑起的豆浆皮，干燥后，形状类似竹枝的产品。

3.10 膨化豆制品

大豆经压榨去除部分油脂后，粉碎成的大豆粉，加入或不加入辅料，再经挤压膨化加工成的各种形状的产品。

3.11 发酵豆制品

3.11.1 腐乳

以大豆为原料，经加工研磨、制浆、制坯，然后经培菌、发酵而制成的产品。

3.11.1.1 红腐乳

在腐乳后期发酵的汤料中配以红曲酿制而成，外观呈红色或紫红色的腐乳。

3.11.1.2 白腐乳

在腐乳后期发酵的汤料中不添加任何着色剂酿制而成，外观呈白色或淡黄色的腐乳。

3.11.1.3 **青腐乳**

在腐乳后期发酵过程中以低度食盐水作汤料酿制而成，具有独特风味、外观呈豆青色的腐乳。

3.11.1.4 **酱腐乳**

在腐乳后期发酵过程中以酱曲为主要辅料酿制而成，外观呈酱红色的腐乳。

3.11.1.5 **花色腐乳**

在腐乳生产过程中，因添加不同风味的辅料，酿制出的风味别致的各种腐乳。

3.11.2 **大豆酱**

以黄豆为主要原料，经蒸煮、加盐、制曲、日光下发酵而成的糊状产品。

3.11.3 **豆豉**

以大豆为主要原料，经蒸煮、制曲、发酵、酿制而成的呈干态、半干态或稀态颗粒状的制品。

3.11.4 **纳豆**

以大豆为原料，经蒸煮后接种纯种纳豆芽孢杆菌(纳豆菌)发酵而成的产品。

3.11.5 **发酵豆浆**

酸豆浆
酸豆乳
豆浆经杀菌、接种发酵制成的产品。根据是否添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等分为发酵豆浆和调制发酵豆浆。

3.11.6 **其他发酵大豆制品**

3.12 **大豆蛋白**

以大豆或食用豆粕为主要原料，去除或部分去除非蛋白物质而制成的产品。

3.12.1 **大豆浓缩蛋白**

蛋白质含量(以干基计，蛋白质换算系数 6.25)在 65%以上的产品。

3.12.2 **大豆分离蛋白**

蛋白质含量(以干基计，蛋白质换算系数 6.25)在 90%以上的产品。

3.12.3 **大豆组织蛋白**

以脱脂大豆粉、大豆浓缩蛋白或大豆分离蛋白为原料制成的具有均匀组织特征和特定组织结构的产品。

3.12.4 **其他大豆蛋白**

3.13 **毛豆制品**

以毛豆为原料经加工而成的产品。

3.14 其他大豆制品

除上述13类以外的大豆食品，如黄豆芽、豆沙、豆渣、大豆棒、大豆布丁、大豆炼乳、大豆冷冻甜点等。