



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23782—2009

---

## 方便豆腐花(脑)

Instant jellied bean curd

2009-05-18 发布

2009-12-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：天津市产品质量监督检测技术研究院、广西梧州冰泉实业股份有限公司、广东省汕头市质量计量监督检测所。

本标准主要起草人：张洁、高亦军、何勇波、曾晓都、姚庆伟、张华。

# 方便豆腐花(脑)

## 1 范围

本标准规定了方便豆腐花(脑)的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于方便豆腐花(脑)的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖(GB 317—2006,Codex Stan 212—1999,NEQ)

GB 1352 大豆

GB 1892 食品添加剂 硫酸钙

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.7—2003 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.8—2003 食品中蔗糖的测定

GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定

GB/T 5410 乳粉(奶粉)

GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 15203 淀粉糖卫生标准

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20884 麦芽糊精

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**豆腐脑粉 jellied bean curd powder**

以大豆为原料,以麦芽糊精和麦芽糖浆为辅料,经加工制成的粉状物。

## 4 产品分类

产品按照原辅料及包装形式分为两种类型:混合型、非混合型。

a) 混合型:以大豆、白砂糖或淀粉糖(添加或不添加)等为主要原料,添加其他原辅料,经加工制成粉状物,再与食用凝固剂混合而成的产品。