

2007 年第 200 号

关于批准对清流豆腐皮 实施地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对清流豆腐皮地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对清流豆腐皮实施地理标志产品保护。

一、保护范围

清流豆腐皮地理标志产品保护范围以福建省清流县人民政府《关于界定清流豆腐皮地理标志产品保护产地范围的请示》（清政文[2007]98 号）提出的范围为准，为福建省清流县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）生产原料。

选择蛋白质含量 45%以上的优质大豆。

（二）生产用水。

使用符合下列指标要求的天然山泉水：溶解性总固体值 $\leq 300\text{mg/L}$ ；硫酸盐 $\leq 250\text{mg/L}$ ；氯化物 $\leq 10\text{mg/L}$ ；偏硅酸 $\geq 7.0\text{mg/L}$ 。

（三）工艺控制。

1. 工艺流程：

选豆→去皮→浸泡→磨浆→过滤→煮浆→成膜→揭皮→晾干→熬浆→上浆→烘烤→摊凉→包装→成品。

2. 工艺要求：

（1）选豆：去除腐烂霉变的坏豆及其他杂质。

（2）去皮：精选的黄豆经破碎后，剥去豆皮，去皮率 90%以上。

（3）浸泡：将去皮的黄豆清洗 2 至 3 遍，再用清水浸泡。浸泡至当手捏泡豆鼓涨或无硬心即可。

（4）磨浆：把浸泡好的黄豆按 1：2 的比例加水磨浆。

（5）过滤：磨好后的豆浆加温水（水温 60°C 左右）搅拌后倒入分离机或过滤袋进行除渣过滤，以手捏豆渣松散，无浆水为标准。

（6）煮浆：把过滤好的豆浆倒入煮浆桶内，迅速将豆浆煮沸，时间 3 至 5 分钟。

（7）成膜：使锅底温度保持在 78°C 至 82°C ，进行成膜。

（8）揭皮：每间隔 8 至 10 分钟，将锅内已成形的薄膜揭起。

（9）熬浆：无法揭皮的豆浆在慢火中浓缩成糊状即可。

（10）上浆：将晾好的湿皮放入熬好浆的锅内，均匀地把浆挂在豆腐皮表面。

（11）烘烤：将上好浆的豆腐皮烘烤至含水量 10%以下。

（12）摊凉：将烘烤好的豆腐皮摊凉，自然冷却后再包装，摊凉时要注意防潮。

（四）质量特色。

1. 感官特色：色泽金黄，质地透亮，豆香味浓郁纯正、微甜，久煮不糊，韧性好。

2. 理化指标：水份 $\leq 10\%$ ，蛋白质 $\geq 45\%$ ，脂肪 $\leq 15\%$ 。

三、专用标志使用

清流豆腐皮地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省清流县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对清流豆腐皮实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年十二月二十四日