



中华人民共和国国家标准

GB/T 22106—2025

代替 GB/T 22106—2008, GB/T 23494—2009

非发酵豆制品质量通则

General quality for non-fermented soybean products

2025-05-30 发布

2026-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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 GB/T 22106—2008《非发酵豆制品》和 GB/T 23494—2009《豆腐干》。本文件以 GB/T 22106—2008 为主，整合了 GB/T 23494—2009 的内容，与 GB/T 22106—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围（见第1章，GB/T 22106—2008的第1章和GB/T 23494—2009的第1章）；
- 增加了制浆工艺的术语和定义（见3.1）；
- 增加了产品分类中的臭豆腐、酸浆豆腐、豆腐皮、豆腐泡、湿腐竹和干腐竹（见4.2.8、4.2.9、4.3.2、4.3.3、4.4.2）；
- 更改了原辅料要求（见第5章，GB/T 22106—2008的5.1、5.2）；
- 删除了食品添加剂要求（见GB/T 22106—2008的5.3）；
- 删除了卫生指标（见GB/T 22106—2008的5.4.1.3、5.4.2.3、5.4.3.3、5.4.4.3）；
- 更改了豆浆类、豆腐类、腐竹类的感官要求（见6.1.1、6.1.2、6.1.4，GB/T 22106—2008的5.4.1.1、5.4.2.1、5.4.4.1）；
- 更改并整合了豆腐干、豆腐皮、豆腐泡类的感官要求（见6.1.3，GB/T 22106—2008的5.4.3.1和GB/T 23494—2009的5.4.1）；
- 更改了豆浆类、豆腐类、腐竹类的理化指标（见6.2.1、6.2.2、6.2.4，GB/T 22106—2008的5.4.1.2、5.4.2.2、5.4.4.2）；
- 更改并整合了豆腐干、豆腐皮、豆腐泡类的理化指标（见6.2.3，GB/T 22106—2008的5.4.3.2和GB/T 23494—2009的5.4.2）；
- 更改了净含量的要求（见6.3，GB/T 22106—2008的5.5）；
- 增加了加工管理要求（见6.4）；
- 更改了检验方法（见第7章，GB/T 22106—2008的第6章）；
- 更改了检验规则（见第8章，GB/T 22106—2008的第7章）；
- 更改了判定规则（见第9章，GB/T 22106—2008的7.2.2、7.3.4）；
- 更改了标签、标志、包装、贮存、运输（见第10章，GB/T 22106—2008的第8章）；
- 增加了销售（见10.6）。

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。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位：祖名豆制品股份有限公司、安徽八公山豆制品有限公司、山东万得福生物科技有限公司、上海清美绿色食品（集团）有限公司、豆黄金食品有限公司、上海市豆制品行业协会、杭州豆制品食品有限公司、盐津铺子食品股份有限公司、山西六味斋控股集团有限公司、中山市食品学会、上海艺杏食品有限公司、上海汉康豆类食品有限公司、湖南乡乡汇食品有限公司、上海来伊份股份有限公司、劲仔食品集团股份有限公司、安徽青松食品有限公司、河南世通食品有限公司、烟台富美特信息科技股份有限公司、中关村国际医药检验认证科技有限公司、中国商业联合会。

本文件主要起草人：韩晓华、顾青、刘季善、李立、康德云、张建秋、汪生建、谭益升、张丽珠、张延杰、单志明、张俊、刘忠课、张丽华、周劲松、林清、张广阳、陶庆会、芦佳、鲁振。

GB/T 22106—2025

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- GB/T 22106于2008年首次发布；
- 本次为第一次修订，并入了GB/T 23494—2009《豆腐干》的内容（GB/T 23494于2009年首次发布）。

非发酵豆制品质量通则

1 范围

本文件给出了非发酵豆制品的产品分类，规定了非发酵豆制品的原辅料要求、技术要求、检验规则、判定规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售，描述了相应的试验方法。

本文件适用于第4章产品分类中规定的非发酵豆制品的生产、销售和检验。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 29876 非发酵豆制品生产管理规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

制浆 **pulping**

以大豆或未经脱脂的大豆粉和水为主要原料，经浸泡（或不浸泡）、研磨、分离（或不分离）、煮熟（杀菌）等工序后呈液态状产品的工艺过程。

3.2

非发酵豆制品 **non-fermented soybean products**

以大豆或未经脱脂的大豆粉和水为主要原料，经制浆（或不制浆）、凝固（或不凝固）、调味（或不调味）等加工工艺制成的产品。

3.3

熟豆浆 **boiled soybean milk**

以大豆或未经脱脂的大豆粉和水为主要原料，经制浆、加热使蛋白质充分变性的浆液。

3.4

豆腐坯子 **soybean curd**

以大豆或未经脱脂的大豆粉和水为主要原料，经制浆、凝固成型后，再经切制制成的产品。