

WGDR-2024-00005

武冈市人民政府办公室文件

武政办发〔2024〕20号

武冈市人民政府办公室 关于印发《武冈市卤制品质量安全实施细则》的 通 知

各乡镇人民政府、街道办事处，市直各相关单位，省邵驻武各相关单位：

《武冈市卤制品质量安全实施细则》已经市人民政府研究同意，现予以印发，请遵照贯彻执行。

武冈市人民政府办公室

2024年7月16日

武冈市卤制食品质量安全实施细则

武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅是武冈市卤制食品主打产品，均为国家地理标志产品。为进一步规范全市卤制食品生产企业、小作坊生产加工行为，保障卤制食品质量安全，高质量打造武冈卤制食品传统特色产业，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局第 49 号令）、《湖南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理条例》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》GB14881-2013 等法律法规有关标准，现制定本实施细则。

一、适用范围

本细则适用于武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅的生产企业、小作坊以及豆腐、豆腐干等豆制品生产企业、小作坊。

二、原辅料要求

（一）大豆（卤豆腐原料）

选取符合要求的大豆，不得使用边豆及工业用大豆，应符合 GB2715 要求。

（二）铜鹅（卤铜鹅原料）

武冈本地养殖，宰杀后的武冈铜鹅肉质量应符合 GB2707 要

求，兽药残留量应符合 GB31650 要求，污染物限量应符合 GB2762 要求。

（三）卤料

卤料所用的香辛料应为食品原料或药食同源原料，不得使用沙神、呈茄子、干松、白蔻、千里香、排草等中药材，应符合 GB2762、GB2763 要求。

（四）食盐

食盐应符合 GB2721 要求。

（五）消泡剂（豆腐制作）

消泡剂应符合 GB2760 要求。

（六）脱毛剂（铜鹅宰杀脱毛）

脱毛剂宜使用石蜡或石蜡和松香甘油酯为主要组成的复配脱毛剂，应符合 GB2760 和相关食品安全标准要求。

（七）生产加工用水

应符合 GB5749 要求。

三、设备器具要求

1. 卤豆腐应有完好的原料处理设备、制浆设备、蒸煮设备、压榨成型设备、包装设施、称量工具等。

2. 卤铜鹅应有冷冻设备、预煮设备、漂洗设备、烘烤设备、卤制设备、离心脱水设备、高温杀菌设备等。

3. 容器具应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落和不易变色的材料制作，表面应光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。应符合相关食品安全标准要求。

4. 设备容器应保持清洁，使用前后应进行热水清洗和消毒。

5. 应定期对加工设备进行维护和保养。

四、加工要求

（一）卤豆腐加工要求

1. 加工工艺

（1）豆腐

原料预处理（选豆、清洗、浸泡）→磨浆→分离→煮浆→滤浆→酸浆点浆凝固→压榨成型→切块。

（2）豆腐干

豆腐坯→烘干→冷却→包装。

（3）卤豆腐

豆腐干→卤制→冷却→包装

2. 关键工艺

（1）大豆前处理

①选豆

选取符合要求的豆子，去除杂质，剔去虫蛀、霉变豆子。

②清洗

选用的豆子应清洗干净，淘洗 2-3 遍，将漂浮杂物去除。

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。

(2) 制浆

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。

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。

(3) 凝固（点浆）

豆浆温度在 70°C – 85°C ，以酸浆点浆凝固，酸浆水的添加比例为 25%–40%。

(4) 压榨成型

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) 卤制

把烘干的半成品以 1.5:1 的比例倒入卤汁中，卤汁应全部淹没半成品，大火熬制 10min~12min，颜色至黄褐色，冷却，按照前面一样的操作方式重复卤制，最多不超过 3 次。

(二) 卤铜鹅加工要求

1. 加工工艺

(1) 铜鹅胴体

选料→侯宰→电晕→宰杀→烫毛→脱毛→净膛→分割

(2) 卤铜鹅

预煮、漂洗、上糖色、烘烤、卤制、离心脱水、修剪、包装、高温杀菌

2. 关键工艺

(1) 选料

应选用健康良好，并附有产地动物检疫合格证明的铜鹅。

(2) 脱毛

脱毛过程中应及时清理蜡池的杂质和残毛等，保证蜡池使用过程中的清洁，应根据工艺要求合理控制脱毛的次数，脱毛后的屠体不应有蜡碎片残留。

(3) 预煮

①从宰杀到预煮的时间，不能超过 3 小时。

②预煮水温控制在 45℃至 48℃之间，时间控制在 5 分钟至 6 分钟内。

(4) 卤制

把预煮好的半成品与事先熬制好的武冈卤汁一起煮沸、熬制。卤汁应全部淹没半成品，每次卤制半成品不超过 30 千克，

卤汁与半成品重量比 1.5:1，分两次卤制，熬制 20 分钟至 25 分钟，颜色至黄褐色。

五、质量控制

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。

2. 加工全过程严禁使用非食品原料。

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。

4. 裸装产品仅限在本生产加工点或自设直销门店进行销售。

5. 参考依据：

（1）《中华人民共和国食品安全法》

（2）《中华人民共和国食品安全法实施条例》

（3）《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局第49号令）

（4）《湖南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理条例》

（5）GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》

（6）GB2715--2016《食品安全国家标准粮食》

（7）GB2721-2015 食品安全国家标准食用盐

（8）GB2760-2014 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

(9) GB2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量

(10) GB2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留
限量

(11) GB5749-2022 生活饮用水卫生标准

(12) GB14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生
规范》

(13) GB31650-2019 食品安全国家标准食品中兽药最大残
留限量

六、本《实施细则》由武冈市市场监督管理局负责解释。

七、本《实施细则》自印发之日起开始实施。