

# 团体标准

《广东省豆制品行业绿色服务能力要求及评价规范》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草工作组

2022年11月

## 一、工作简况

### 1、任务来源

中国豆制品的制作有着2000多年的历史。2000多年来，世世代代的豆制品从业人员用他们的智慧和不断创新不断传承和发展着这个古老的产业，使蕴含着中华民族优秀传统文化传统的豆制品产业，在经历了几千年历史锤炼后依然熠熠生辉。

进入21世纪以来，我国豆制品生产的工艺技术、装备水平和企业的自主研发水平有了显著提高。豆制品加工设备在解决泡豆、磨浆煮浆、压榨、卤制过程的工艺智能化自动控制及除黄浆水以外的废水回收处理循环利用问题取得了很大进步，开始朝着保护环境、节约能源的绿色生产方式迈进。豆制品行业的转型升级、可持续发展可谓有了一定的基础、底气。但是行业发展还有很大的上升空间，比如，成套设备的配套还不够完善，共性设备与个性设备的衔接还不能匹配。尤其是随着新的互联网运用推广，个性化、体验化的消费成为未来消费的主流，这就要求未来豆制品装备从大而粗转变到小、精、便、全，逐步实现智能化生产以满足加工产品多样化、操作简便化、品质高端化、环保节能化等要求，这就为豆制品制造者提出了更高的要求，同时也充满着巨大的商机。

然而，从消费市场的发展趋势来看：人们除了对食品安全的严格要求外，好吃又健康的需求与日俱增，因此，未来的豆制品市场将是“绿色”安全的豆制品市场。

绿色生产、智能制造为豆制品行业转型升级带来无限可能。通过生产过程中的节能减排和清洁生产，达到资源节约、环境友好的绿色生产方式，是豆制品行业在新《环保法》压力下转型升级的良好时机。

而对于豆制品生产企业来说，绿色生产需要解决的难题是减少废水的排放和找到豆渣的资源化利用路径。这也是长期以来一直困扰豆制品行业的难题。

事实上，一些具有远见卓识的豆制品企业主一直把解决废水及豆渣作

为企业自主创新的主要任务之一，在走绿色生产可持续发展上很有先见之明。而对于那些前期在环保投入上欠缺的企业，也可以通过这个机会进行装备提升，跨过这个槛，进而实现企业的转型升级。

同时，实施绿色生产对于豆制品行业提升品牌形象，改变消费者对豆制品行业小而散的根深蒂固的偏见，也是一次机会。

“十三五”期间，面对复杂的内外部环境，豆制品加工行业着力推进转型升级。依靠技术创新、管理提升和产品升级，全行业经济运行总体平稳，规模以上企业主要运行指标保持增长。为应对国内外豆制品系列品加工市场的变化，政府大力推动并加快绿色豆制品系列品加工工业转型升级，绿色豆制品系列品加工产业产品结构逐步由低端产品向中高端产品转移，目前高端市场需求激增，绿色豆制品系列品加工市场需求上升，供不应求。如今，我国食品制造业正朝着绿色生产、智能制造、创新研发、品质提升的现代化制造方向发展，这给传统豆制品生产工艺、技术装备、产品研发等提出了新的发展思路和目标。豆制品行业的从业人员需要同心协力，通过自我创新，克服当前行业普遍存在的生产效率低、能源消耗大、品质参差不齐、产品创新不足等共性问题，研究传统豆制品的绿色生产、智能制造和产品创新，这些对促进产业形态提升、顺应市场需求，更好地服务广大消费者具有重要的现实意义。

为进一步推动豆制品从业者服务意识的绿色健康发展，规范豆制品行业绿色服务能力，使其评价规范有据可依。经深圳市绿色产业促进会研究决定：设立《广东省豆制品行业绿色服务能力要求及评价规范》团体标准。该团体标准的制定，将明确广东省豆制品行业绿色服务能力要求及评价规范的具体服务规程，为广东省豆制品行业绿色服务能力要求及评价提供参考和标准。

据查询，我国大陆地区目前没有豆制品行业绿色服务能力要求及评价规范的通用标准。由于相关标准的缺失，食品监管部门在日常监测工作中只能参照有关产品卫生标准和要求。部分无产品标准的只能以实测值检测，

无法进行合格评定，给食品安全监管和执法工作带来一定障碍。

为提高广东省豆制品行业食品安全水平和豆制品企业市场竞争力，保障人民身体健康，本标准要求从广东省豆制品生产企业食品安全存在的关键问题入手，采取自主创新和积极引进并重的原则，结合豆制品生产企业特点，针对企业卫生安全生产环境和条件、关键过程控制、检验等，提出了建立广东省豆制品生产企业食品安全管理体系的专项技术要求。

同时，鉴于豆制品生产企业在生产加工过程方面的差异，为确保食品安全，从广东省豆制品生产企业食品安全存在的关键问题入手，除在高风险食品控制中所必须关注的一些通用要求外，本标准要求进一步明确了针对本类产品特点的“关键过程控制”要求。主要包括：原辅料控制，强调组织在生产加工过程中的危害控制，重点提出食品添加剂的使用要求，对菌种培养和发酵、煮浆、凝固成型、去石、去金属异物、油炸、烘干、杀菌、包装和贮存等过程进行控制，并强调过程控制的重要性，确保消费者食用安全，确保认证评价依据的一致性。

在理清思路，认清方向，充分理解总书记所说的“绿水青山，就是金山银山”的发展理念的基础上，比如在管理上，学习先进，给企业减负；在生产上，力求做更好的产品及服务品牌建设；在行业文化方面，加强学习宣传，增加凝聚力，保证行业持续高质发展。总之，在保证豆制品产品品质的基础上，在管理理念和生产设备等方面积极进取，创新突破，谋求发展。该标准的制定，不但是豆制品行业转型升级的又一次跨越，更将对豆制品产业整体在科技含量高、经济效益好、资源消耗低、环境污染少的新型道路上实现更好发展，产生积极影响。

《广东省豆制品行业绿色服务能力要求及评价规范》将结合我国绿色豆制品系列品加工行业发展较好的行业背景、绿色豆制品系列品加工等相关产品市场需求日益旺盛以及当前深圳市绿色产业促进会及团体标准实施地具备多方资源优势的情况下，提出的“豆制品行业绿色服务能力要求及评价规范”。本标准的制定与实施将对加快绿色豆制品系列品加工行业结

构优化升级，大力推进新型工艺的发展进程，为带动当地国民经济可持续发展具有积极的意义。该团体标准制定符合国家的产业政策和环境保护政策，将为广东省豆制品行业带来较为可观的经济效益与社会效益。

## 2、标准编制过程

为适应市场需求，满足企业的实际经营需要，进一步保证服务的质量与安全，依据《中华人民共和国标准化法》、《国务院关于深化标准化工作改革方案》等文件的要求，特组织有关技术人员成立标准起草工作组，工作组首先收集、整理了相关标准化资料、专业文献等，为本文件的编制提供参考，并通过企业调研，了解到企业实际生产情况，经工作组成分的分析、研讨、论证后编写完成了《广东省豆制品行业绿色服务能力要求及评价规范》草案，随后，经研究讨论，形成征求意见稿，公开征求意见。

## 二、编制原则和主要内容

### 1、编制原则

在标准制定过程中，标准起草工作组按照GB/T 1.1-2020 给出的规则编写，主要遵循以下原则：

(1) 协调性：保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。

(2) 规范性：严格按照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》给出的规则起草，保证标准的编写质量。

(3) 适用性：结合企业管理实践和主要环境影响，提出对企业服务质量要求和经营规范。

## 2、主要内容及说明

本标准规定了广东省豆制品行业绿色服务能力要求及评价规范的评价总则、评价方法及要求（从业人员及作业、基础设施、管理体系、能源与原辅料投入、生产加工关键过程控制、产品质量、环评报告、绩效考核要求）等方面的要求。

本标准适用于豆制品生产企业管理体系的建立、实施和评价，为豆制品行业绿色服务提供了相关参考依据。也适用于对此类食品生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本标准可作为广东省豆制品行业绿色服务能力要求及评价规范的参考依据、相关技术人员从业技能培训、豆制品行业绿色服务的技术依据。

本文件参考了：

GB/T 191 包装储运图示标志志 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.2 食品安全国家标准食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.4 食品安全国家标准

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.15 食品安全国家标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.88 食品中膳食纤维的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB/T 5009.117 食用豆粕卫生标准的分析方法

GB/T 5511 谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白质含量计算 凯氏法

GB/T 5515 粮油检验 粮食中粗纤维素含量测定 介质过滤法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18738—2006 速溶豆粉和豆奶粉

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 22492—2008 大豆肽粉

GB/T 22509 动植物油脂 苯并(a)芘的测定 反相高效液相色谱法

GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法

GB/T 31115-2014 豆制品生产HACCP应用规范

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB/T19000 质量管理体系 基础和术语

GB/T19080 食品与饮料行业

GB/T 19001-2000应用指南

GB/T19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南

GB2760食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB9683复合食品包装袋卫生标准

GB9687食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB9688食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB/T22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2712食品安全国家标准 豆制品

GB/T 22106 非发酵豆制品

GB/T 29876 非发酵豆制品生产管理规范

GB/T 27341 危害分析材料与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求

GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求

GB 6566 建筑材料放射性核素限量

GB/T 7119 节水型企业评价导则

GB 9078 工业炉窑大气污染物排放标准

GB/T 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准

GB 13223 火电厂大气污染物排放标准

GB 13271 锅炉大气污染物排放标准

GB 17167 用能单位能源计量器具配备和管理通则

GB 18580 室内装饰装修材料 人造板及其制品中甲醛释放限量

GB 18581 木器涂料中有害物质限量

GB 18582 建筑用墙面涂料中有害物质限量

GB 18583 室内装饰装修材料 胶粘剂中有害物质限量



GB 18584 室内装饰装修材料 木家具中有害物质限量

GB 18585 室内装饰装修材料 壁纸中有害物质限量

GB 18586 室内装饰装修材料 聚氯乙烯卷材地板中有害物质限量

GB 18587 室内装饰装修材料 地毯、地毯衬垫及地毯胶粘剂有害物质释放限量

GB 18588 混凝土外加剂中释放氨的限量

GB 18597 危险废物贮存污染控制标准

GB 18599 一般工业固体废物贮存和填埋污染控制标准

GB/T 19001 质量管理体系 要求

GB/T 23331 能源管理体系 要求及使用指南

GB/T 24001 环境管理体系要求及使用指南

GB/T 24256 产品生态设计通则

GB 24789 用水单位水计量器具配备和管理通则

GB/T 32150 工业企业温室气体排放核算和报告通则

GB T 32151.1 温室气体排放核算与报告要求 第1部分 发电企业

GB/T 32161 生态设计产品评价通则

GB/T 33761 绿色产品评价通则

GB/T 36132-2018 绿色工厂评价通则

GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南

GB 50033 建筑采光设计标准

GB 50034 建筑照明设计标准

GB/T 50353 建筑工程建筑面积计算规范

GB 51245 工业建筑节能设计统一标准

DB 15/T 385 行业用水定额

DB42/ 255 豆制品

NY/T 285 绿色食品 豆类

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则  
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则  
NY/T 231 大豆蛋白粉及制品辐照杀菌技术规范  
SB/T 10687 大豆食品分类  
SB/T 10829 豆制品企业良好操作规范  
SB/T 10630 豆制品现场加工管理技术规范  
SB/T 10828 豆制品良好流通规范  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
NYT 1052-2014 绿色食品 豆制品  
CCAA0006—2014食品安全管理体系豆制品生产企业要求  
T/CCAA 0010 食品安全管理体系 调味品、发酵制品生产企业要求  
国家质量监督检验检疫总局令 2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法  
中国绿色食品商标标志设计使用规范手册  
新食品原料安全性审查管理办法  
食品添加剂新品种管理办法（卫生部73号令）

### **三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明**

本文件不涉及专利及知识产权问题。

### **四、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况**

本文件为首次自主制定，不涉及国际国外标准采标情况。

### **五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系**

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

### **六、重大分歧意见的处理经过和依据**

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

## 七、贯彻标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

## 八、其他应予说明的事项

无。