

# CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**豆酵饼（Tempe）区域标准**

**CODEX STAN 313R-2013**

**2013 年通过。2015 年、2017 年修正。**

## 1. 范围

本标准适用于下文第 2 节所定义的供食用豆酵饼（Tempe）。本标准不适用于经过除冷冻以外进一步加工的豆酵饼。

## 2. 描述

豆酵饼是一种坚实的白色饼状产品，由煮熟的大豆去皮后经根霉菌（*Rhizopus spp*）固态发酵制成。

## 3. 基本成分和质量要素

### 3.1 成分

本标准涵盖的产品应包含以下组成部分：

- (a) 大豆（任何品种）；
- (b) 根霉菌（*R.oligosporus*、*R.oryzae* 和/或 *R.stolonifer*）与煮熟的大米粉、米糠粉和/或麦麸粉混合而成的种菌。

### 3.2 质量要素

#### 3.2.1 感官特性

- (a) 质地：坚实，用刀切割后不易碎裂。
- (b) 颜色：呈现根霉菌（*Rhizopus spp*）菌丝茁壮生长时的白色。
- (c) 味道：豆酵饼特有的味道，类似坚果、肉和蘑菇。
- (d) 气味：新鲜豆酵饼特有的气味，无氨味。

#### 3.2.2 杂质

豆酵饼不应含杂质（如其他豆类、小石子和外皮等）。

#### 3.2.3 分析要求

- (a) 水分含量不超过 65%（w/w）。
- (b) 蛋白质含量不低于 15%（w/w）。
- (c) 脂含量不低于 7%（w/w）。
- (d) 粗纤维不超过 2.5%（w/w）。

### 3.3 缺陷分类

任何没有达到第 3.2 节规定的质量要求的产品均应视为“缺陷产品”。

## 4. 食品添加剂

4.1 禁止使用任何食品添加剂。

4.2 加工助剂

生产上述产品可使用加工助剂以在浸泡大豆时控制酸度。

本标准涵盖的产品中使用的加工助剂应符合《加工助剂物质使用指南》（CAC/GL 75-2010）。

## 5. 污染物

5.1 本标准涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CODEX/STAN 193-1995）最高限量规定。

5.2 本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会设定的农药最高残留限度。

## 6. 卫生

6.1 建议本标准规定中涵盖的产品按照《食品卫生通则》（CAC/RCP 1-1969）相关内容以及卫生操作规范和其他操作规范等相关法典文本进行制备和处理。

6.2 产品应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CAC/GL 21-1997）制定的微生物标准。

## 7. 标签

7.1 本标准规定中涵盖的产品应根据《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）进行标注。

7.2 产品名称

标签上显示的产品名称应为“豆酵饼”（Tempe）。

## 8. 分析方法和采样方法

为检查本标准的遵守情况，应采用《分析和采样建议方法》（CODEX STAN 234-1999）所载涉及本标准规定的分析和采样方法。