



417030S-2020



许昌市建安区泰和顺豆油皮加工坊企业标准

Q/XJT 0001S-2020

油炸豆制品及其制品

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

许昌市建安区泰和顺豆油皮加工坊 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由许昌市建安区泰和顺豆油皮加工坊提出并起草。

本标准起草人：郭小鲁、曹军霞。

H N

Q B

油炸豆制品及其制品

1 范围

本标准规定了油炸豆制品及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹、豆油皮、腐皮中的一种为主要原料，经植物油（棕榈油、大豆油中的一种）油炸、包装而成的非即食油炸豆制品；或在制成油炸腐竹、油炸豆油皮、腐皮后，再经脱油、斩拌，加入大豆蛋白粉、生活饮用水，经调配、混合、蒸煮、冷却、成型、包装而成的非即食素火腿。

根据原辅料不同可分为：油炸腐竹、油炸腐皮、脆玲卷（油炸豆油皮）、素火腿。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、腐皮、豆油皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 适用于油炸豆制品。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以腐竹、豆油皮、腐皮中的一种为主要原料，经植物油（棕榈油、大豆油中的一种）油炸、包装而成的非即食油炸豆制品；或在制成油炸腐竹、油炸豆油皮、腐皮后，再经脱油、斩拌，加入大豆蛋白粉、生活饮用水，经调配、混合、蒸煮、冷却、成型、包装而成的非即食素火腿。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区泰和顺豆油皮加工坊