



412693S-2021



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0023S-2021

—

油炸豆制品

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、焦阳洋、李路遥、黄宁。

H N

Q B

油炸豆制品

1 范围

本标准规定了油炸豆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以非发酵型豆制品为原料，经切制成型、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油中的一种）炸制、冷却、包装的工艺制成的一种丝状或丁状非即食油炸豆制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 非发酵型豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 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	丝状或丁状	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	无异味、无酸败，具有该产品应有的气、滋味	
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（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

羰基价（以脂肪计），meq/kg	≤	20	GB 5009.230
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以非发酵型豆制品为原料，经切制成型、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油中的一种）炸制、冷却、包装的工艺制成的一种丝状或丁状非即食油炸豆制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州朱屯米粉食品有限公司

H N

Q B