



410259S-2021



内黄县竹韵豆坊企业标准

Q/NZD 0001S-2021

---

# 油炸豆制品及其制品

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

---

内黄县竹韵豆坊 发布

## 前 言

本标准由内黄县竹韵豆坊提出。

本标准由安阳市城乡一体化示范区食品药品监督管理局（安阳高新区食品药品监督管理局）和内黄县竹韵豆坊共同起草。

本标准主要起草人：李娜、武士鹏。

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、千张（豆腐皮）、豆腐中的单种为主要原料，经分切或不分切、油炸（棕榈油或大豆油）、脱油或不脱油、包装而成的非即食油炸豆制品；

或以腐竹、豆油皮中的单种为主要原料，经分切或不分切、油炸（棕榈油或大豆油）、脱油或不脱油、斩拌、调配（加入大豆蛋白粉或玉米淀粉、生活饮用水）、蒸煮、冷却、成型、包装加工而成的非即食素火腿（豆制品）。

根据所用原辅料不同，产品分类为：油炸腐竹、油炸豆油皮、油炸千张（豆腐皮）、油炸豆腐、素火腿（豆制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 棕榈油 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无哈喇味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

#### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐中的单种为主要原料，经分切或不分切、油炸（棕榈油或大豆油）、脱油或不脱油、包装而成的非即食油炸豆制品；

或以腐竹、豆油皮中的单种为主要原料，经分切或不分切、油炸（棕榈油或大豆油）、脱油或不脱油、斩拌、调配（加入大豆蛋白粉或玉米淀粉、生活饮用水）、蒸煮、冷却、成型、包装加工而成的非即食素火腿（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，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，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。

内黄县竹韵豆坊