



410763S-2021



内黄县亿佳食品有限公司企业标准

Q/NYS 0007S-2021

---

# 油炸豆制品

2021-04-19 发布

2021-04-19 实施

---

内黄县亿佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由内黄县亿佳食品有限公司、内黄县市场监督管理局提出并共同起草。

本标准起草人：史小飞、陈彦强。

H N

Q B

# 油炸豆制品

## 1 范围

本标准规定了油炸豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经清洗、浸泡、煮浆、点浆（加入硫酸钙、氯化镁、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种）、压制成型、分切、打结或不加结、烘干而成的豆腐串、千张、千张结；

再以豆腐串、千张、千张结、腐竹、腐皮、豆油皮中的一种为原料，经植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸、冷却、包装而成的非即食油炸豆制品。

根据原辅料不同可分为：油炸腐竹、油炸腐皮、油炸豆油皮、油炸豆腐串、油炸千张、油炸千张结。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.3 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。

2.1.4 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

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

2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 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
水分, %	≤ 45	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅的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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经清洗、浸泡、煮浆、点浆（加入硫酸钙、氯化镁、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种）、压制成型、分切、打结或不加结、烘干而成的豆腐串、千张、千张结；

再以豆腐串、千张、千张结、腐竹、腐皮、豆油皮中的一种为原料，经植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸、冷却、包装而成的非即食油炸豆制品。

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，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。

内黄县亿佳食品有限公司