



413244S-2022



内黄县二安镇三江豆制品坊企业标准

Q/NSD 0001S-2022

油炸豆制品

2022-11-27 发布

2022-11-27 实施

内黄县二安镇三江豆制品坊 发布

前 言

本标准由内黄县二安镇三江豆制品坊提出并起草。

本标准起草人：史小飞、杨庆芳、郭海周。

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。

本标准适用于以腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮中的一种为原料，经分切或不分切、植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）油炸、冷却、包装而成的非即食油炸豆制品。

根据原料不同可分为：油炸腐竹、油炸豆油皮、油炸千张（豆腐皮）、油炸豆结、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸豆腐干、油炸豆皮（响铃卷）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 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	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（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	≤ 0.25	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

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。

编制说明

本标准适用于以腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮中的一种为原料，经分切或不分切、植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）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。

内黄县二安镇三江豆制品坊