



410293S-2022



濮阳市沐恩食品有限公司企业标准

Q/PMS 0002S-2022

油炸豆制品

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

濮阳市沐恩食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市沐恩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武士鹏、王彩霞。

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）、豆腐中的一种为主要原料，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、豆油皮中的一种为主要原料，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油炸豆制品。

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（油炸豆制品）。

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 棕榈油应符合 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 生活饮用水应符合 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	具有原料固有的性状	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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）、豆腐中的一种为主要原料，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、豆油皮中的一种为主要原料，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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市沐恩食品有限公司