



412087S-2022



河南南街村清真食品有限公司企业标准

Q/HNJ 0003S-2022

# 油炸豆制品

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

河南南街村清真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南南街村清真食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南南街村清真食品有限公司。

本标准主要起草人：李盘欣、任民、李丹阳、张世璞、项旭峰、佟静。

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。

本标准适用于以非发酵豆制品(腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干中的一种或几种为原料, [腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干是以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料, 经清洗、浸泡、磨浆(加生活饮用水)、煮浆、冷却、点浆(加入硫酸钙、氯化镁、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)或不点浆、压制成型、分切、定型(打结或不打结、穿签或不穿签)、烘干或不烘干加工而成]}, 经卤煮【加入生活饮用水、食用盐、八角、花椒、桂皮、白芷、肉豆蔻、高良姜、月桂(香叶)、山奈、橘皮(陈皮)、小茴香、草果中的几种】或不卤煮、油炸(加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)、调味【加入食用盐、白砂糖、酿造酱油、味精(谷氨酸钠)、辣椒粉、大蒜粉、辣椒油、孜然粉、花椒油香精、剁椒味香精、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、丙酸钙、山梨酸钾(仅限油炸豆腐干中使用)其中的几种】或不调味、冷却、包装而成的即食或非即食油炸豆制品。

根据原辅料不同可分为: 即食或非即食[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]。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.8 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。

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

2.1.10 八角、花椒、桂皮、肉豆蔻、高良姜、月桂(香叶)、山奈、小茴香、草果、辣椒粉、大蒜粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 橘皮(陈皮)、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.15 味精(谷氨酸钠)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.17 花椒油香精、剁椒味香精、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从样品中随机取出一袋，放入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、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
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
丙酸钙 <sup>a</sup> (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120

注：\*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过1。

## 2.4 微生物限量

即食类油炸豆制品的微生物限量应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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: 非即食类油炸豆制品为感官要求、净含量及允许短缺量; 即食类油炸豆制品为感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以非发酵豆制品{腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干中的一种或几种为原料, [腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干是以黄豆、黑豆、青豆中的一种或几种为原料, 经清洗、浸泡、磨浆(加生活饮用水)、煮浆、冷却、点浆(加入硫酸钙、氯化镁、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)或不点浆、压制成型、分切、定型(打结或不打结、穿签或不穿签)、烘干或不烘干加工而成]}, 经卤煮【加入生活饮用水、食用盐、八角、花椒、桂皮、白芷、肉豆蔻、高良姜、月桂(香叶)、山奈、橘皮(陈皮)、小茴香、草果中的几种】或不卤煮、油炸(加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)、调味【加入食用盐、白砂糖、酿造酱油、味精(谷氨酸钠)、辣椒粉、大蒜粉、辣椒油、孜然粉、花椒油香精、剁椒味香精、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、丙酸钙、山梨酸钾(仅限油炸豆腐干中使用)其中的几种】或不调味、冷却、包装而成的即食或非即食油炸豆制品。

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, 为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中山梨酸钾仅在油炸豆腐干中使用, 在GB 2760中的类别为豆干再制品(04.04.01.03.01)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

河南南街村清真食品有限公司

QB