



412394S-2022



内黄县二安镇双昕豆制品坊企业标准

Q/NSD 0001S-2022

油炸豆制品

2022-08-29 发布

2022-08-29 实施

内黄县二安镇双昕豆制品坊 发布

前 言

本标准由内黄县二安镇双昕豆制品坊提出并起草。

本标准起草人：赵丹华、付守哲、陈敬珍、李朋飞。

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。

本标准适用于以豆腐串、豆腐片、腐竹、腐皮、豆油皮、豆皮、豆皮、豆皮结中的一种为原料{[腐竹、腐皮、豆油皮、豆皮是以黄豆、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）、加入或不加入（加入硫酸钙、碳酸钠、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）煮浆、注浆、揭皮、烘干]，[豆腐串、豆腐片、豆皮结是以黄豆、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、碳酸钠、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）、压制成型、分切、穿串或不穿串定型、烘干而成]}，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）油炸或不油炸、冷却、包装而成的非即食油炸豆制品。

根据原辅料的不同分为：油炸豆腐串、油炸豆腐片、油炸脆皮豆腐、油炸腐竹、油炸腐皮、油炸豆油皮、油炸豆皮、油炸豆皮结。

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 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.7 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 豆腐串、豆腐片、腐竹、腐皮、豆油皮、豆皮、豆皮、豆皮应符合 GB2712 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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, g/100g	≤ 45.0	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	≤ 0.25	GB 5009.12

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

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 其他要求

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆腐串、豆腐片、腐竹、腐皮、豆油皮、豆皮、豆皮结中的一种为原料{[腐竹、腐皮、豆油皮、豆皮是以黄豆、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）、加入或不加入（加入硫酸钙、碳酸钠、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）煮浆、注浆、揭皮、烘干]，[豆腐串、豆腐片、豆皮结是以黄豆、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、碳酸钠、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）、压制成型、分切、穿串或不穿串定型、烘干而成]}，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）油炸或不油炸、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，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。

内黄县二安镇双昕豆制品坊

QB