



412540S-2022



许昌魏都齐氏副食品厂企业标准

Q/XWQF 0004S-2022

# 油炸豆制品

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

许昌魏都齐氏副食品厂 发布

## 前 言

本标准由许昌魏都齐氏副食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：齐飞虎。

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、豆腐干、千张、千张结、腐竹、腐皮、豆油皮、豆结中的一种为原料，经分切或不分切、成型（或不成型）、植物油（大豆油、玉米油、花生油、食用植物调和油、大豆色拉油、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。

根据原辅料不同可分为：油炸豆腐串、油炸豆腐干、油炸千张（豆腐皮）、油炸千张结（豆腐皮结）、油炸腐竹、油炸腐皮、脆铃卷（响铃卷）（油炸豆油皮）、油炸豆结。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 豆腐串、豆腐干、千张、千张结、腐竹、腐皮、豆油皮、豆结应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 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、大豆色拉油、花生油应符合 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 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，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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，无哈喇味，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, %	≤ 63	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：铅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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以豆腐串、豆腐干、千张、千张结、腐竹、腐皮、豆油皮、豆结中的一种为原料，经分切或不分切、成型（或不成型）、植物油（大豆油、玉米油、花生油、食用植物调和油、大豆色拉油、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》的要求制订本企业标准，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。

H N

许昌魏都齐氏副食品厂

Q B