



413682S-2023



许昌市建安区旺达豆制品坊企业标准

Q/XJWD 0001S-2023

油炸豆制品

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

许昌市建安区旺达豆制品坊 发布

前 言

本标准由许昌市建安区旺达豆制品坊提出并起草。

本标准主要起草人：任熠豪、任利娇。

H N

Q B

油炸豆制品

1 范围

本标准规定了油炸豆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹皮、豆油皮、豆腐皮中的一种为原料，经分切或不分切，植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、食用植物调和油）油炸、冷却、包装而成的非即食油炸豆制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.3 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合GB/T 1536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 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.7 腐竹皮、豆油皮、豆腐皮应符合 GB 2712和GB/T 22106的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	取适量样品，置于白色瓷盘中，在室内自然光下观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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	≤ 0.28	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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。

H N

Q B

编制说明

油炸豆制品以腐竹皮、豆油皮、豆腐皮中的一种为原料，经分切或不分切，植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、食用植物调和油）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。

许昌市建安区旺达豆制品坊

H N

Q B