



410142S-2023



内黄县二安镇奕乐美食坊企业标准

Q/NYS 0001S-2023

油炸豆制品及其制品

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

内黄县二安镇奕乐美食坊 发布

前 言

本标准由内黄县二安镇奕乐美食坊提出并起草。

本标准起草人：董本强。

H N
Q B

油炸豆制品及其制品

1 范围

本标准规定了油炸豆制品及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹、腐竹皮、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐、豆皮结、豆腐串中的单种为主要原料，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、豆油皮中的单种为主要原料，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（加入大豆蛋白粉或食用玉米淀粉、生活饮用水）、蒸煮、冷却、成型、包装加工而成的非即食素火腿（豆制品）。

根据工艺原料不同分为：油炸腐竹、油炸豆油皮、油炸腐竹皮、油炸千张（豆腐皮）、油炸豆腐、油炸豆皮结、油炸豆腐串、素火腿（豆制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 腐竹、腐竹皮、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐、豆皮结、豆腐串应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 棕榈油 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 食用玉米淀粉应符合 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
-----	----	------

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	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

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

本标准适用于以腐竹、腐竹皮、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐、豆皮结、豆腐串中的单种为主要原料，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、豆油皮中的单种为主要原料，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（加入大豆蛋白粉或食用玉米淀粉、生活饮用水）、蒸煮、冷却、成型、包装加工而成的非即食素火腿（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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县二安镇奕乐美食坊