



411425S-2023



方城县佰客豆制品厂企业标准

Q/FBK 0001S-2023

油炸豆制品

2023-05-23 发布

2023-05-23 实施

方城县佰客豆制品厂 发布

前 言

本标准由方城县佰客豆制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘会甫、徐云霞。

H N
Q B

油炸豆制品

1 范围

本标准规定了油炸豆制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹（经添加生活饮用水泡发）、豆油皮、豆腐皮（千张）、豆腐、豆腐干、豆结（豆花结）、豆腐串中的一种为主要原料，经分切或者不分切、打结（仅限豆腐皮）或不打结、晾晒或不晾晒、定型或不定型、油炸（以花生油、大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种），冷却、包装而成的非即食油炸豆制品。

、根据所用原辅料不同，产品分类为：油炸腐竹、响铃卷、油炸豆油皮、油炸千张（豆腐皮）、脆豆腐（油炸千张）、油炸豆结（豆花结）、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸豆腐干。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

响铃卷是以豆油皮为主要原料，经油炸加工而成的油炸豆油皮制品，具有马铃薯状，食用时脆如响铃。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐串、豆腐干应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

3.1.2大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.3花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

3.1.4食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.5菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

3.1.6生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、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，无哈喇味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
*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。		

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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（经添加生活饮用水泡发）、豆油皮、豆腐皮（千张）、豆腐、豆腐干、豆结（豆花结）、豆腐串中的一种为主要原料，经分切或者不分切、打结（仅限豆腐皮）或不打结、凉晒或不凉晒、定型或不定型、油炸（以花生油、大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种），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》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。

方城县佰客豆制品厂