



411710S-2023



安阳市豆来运食品有限公司企业标准

Q/ADS 0003S-2023

油炸豆制品

2023-06-17 发布

2023-06-17 实施

安阳市豆来运食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市豆来运食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔书奇、武长江。

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。

本标准适用于以油豆腐片、豆腐串、豆腐干（花干）、千张、千张结、腐竹、腐皮、豆油皮、豆结中的一种为原料，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、冷却、包装而成的非即食油炸豆制品。

其中油豆腐片、豆腐串、豆腐干（花干）、千张、千张结：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、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）、压制成型、分切、定型（打结或不打结、穿签或不穿签）、烘干而成。

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

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2油豆腐片、豆腐串、豆腐干（花干）、千张、千张结、腐竹、腐皮、豆油皮、豆结应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.6氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.7葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 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	取样品适量，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	品其滋味
-----	-----------	------

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	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 ≤	0.28	GB 5009. 12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以油豆腐片、豆腐串、豆腐干（花干）、千张、千张结、腐竹、腐皮、豆油皮、豆结中的一种为原料，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、冷却、包装而成的非即食油炸豆制品。

其中油豆腐片、豆腐串、豆腐干（花干）、千张、千张结：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、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）、压制成型、分切、定型（打结或不打结、穿签或不穿签）、烘干而成。

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

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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳市豆来运食品有限公司