



413012S-2023



内黄县二安镇豫熙豆制品坊企业标准

Q/NYXD 0001S-2023

# 油炸豆制品

2023-09-25 发布

2023-09-25 实施

内黄县二安镇豫熙豆制品坊 发布

## 前 言

本标准由内黄县二安镇豫熙豆制品坊提出并起草。

本标准主要起草人：白小鸣、张杨彬。

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、豆油皮、千张（豆腐皮）【经处理（加入碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或两种进行浸泡、打卷、切片、烘干）或不处理】、豆腐干【经处理（加入碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或两种进行浸泡、打卷、切片、烘干）或不处理】、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐串中的单种为主要原料，经分切或不分切、油炸（加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、成型、冷却、刷（食用酒精）或者不刷、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（油炸豆腐干、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

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）、豆腐干、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐串应符合 GB 2712 的规定。

3.1.2碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.3碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.4大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.5生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6食用酒精应符合 GB 31640 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、豆油皮、千张（豆腐皮）【经处理（加入碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或两种进行浸泡、打卷、切片、烘干）或不处理】、豆腐干【经处理（加入碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或两种进行浸泡、打卷、切片、烘干）或不处理】、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐串中的单种为主要原料，经分切或不分切、油炸（加入大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、成型、冷却、刷（食用酒精）或者不刷、包装而成的非即食油炸豆制品。各地对豆油皮叫法不甚一致，如：在河南地区，“豆油皮”也称“油皮”，在四川、陕西、山西、东北、福建等地，“豆油皮”也称“油皮”、“豆腐皮”、“腐皮”、“豆腐衣”。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。

内黄县二安镇豫熙豆制品坊