



410287S-2024



许昌市建安区聚源豆制品坊（个体工商户）企业标准

Q/XJJD 0001S-2024

油炸豆制品

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

许昌市建安区聚源豆制品坊（个体工商户） 发布

前 言

本标准由许昌市建安区聚源豆制品坊（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：邢坤鹏。

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（加入水，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（加入水，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、千张结、素鸡（豆制品）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、盐水（食用盐、生活饮用水）中的一种或两种】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、油炸千张结、油炸素鸡（豆制品）。

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、千张结、素鸡（豆制品）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。

3.1.7食用盐应符合 GB 2721 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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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（加入水，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（加入水，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、千张结、素鸡（豆制品）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、盐水（食用盐、生活饮用水）中的一种或两种】或者不刷、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。

许昌市建安区聚源豆制品坊（个体工商户）