



413135S-2024



安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户）企业标准

Q/ABC 0001S-2024

# 油炸豆制品

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户） 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：冯民生。

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。

本标准适用于以豆制品[豆皮（又称豆腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张、豆腐、豆结（豆花结）、豆腐串、千张结、脆豆腐、素鸡（豆制品）]中的单种为主要原料，经分切或不分切、穿串或不穿串、油炸（加入大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、成型、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（油炸豆腐皮）、油炸千张、油炸豆腐、豆泡、油炸豆结（豆花结）、油炸豆腐串、油炸千张结、油炸脆豆腐、油炸素鸡（豆制品）、脆豆腐（油炸豆腐干）。

## 2 术语和定义

响铃卷是以豆皮为主要原料，经油炸加工而成的豆皮（油炸豆制品），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 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

3.1.2 大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 生活饮用水应符合 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	≤ 0.29	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

本标准适用于以豆制品[豆皮（又称豆腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张、豆腐、豆结（豆花结）、豆腐串、千张结、脆豆腐、素鸡（豆制品）]中的单种为主要原料，经分切或不分切、穿串或不穿串、油炸（加入大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、成型、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。

安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户）