



413067S-2024



濮阳锦福汇食品有限公司企业标准

Q/PJFH 0002S-2024

油炸、卤制豆制品

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

濮阳锦福汇食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由濮阳锦福汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王守恒。

H N

Q B

油炸、卤制豆制品

1 范围

本标准规定了油炸、卤制豆制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于油炸豆制品、卤制豆制品。

油炸豆制品是以豆制品【腐竹、豆皮（又称腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐干、脆豆腐、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、葵花籽油、花生油、菜籽油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、成型、脱油或不脱油、包装而成的非即食油炸豆制品【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、豆糝、油炸豆结（豆花结）、油炸豆腐串、油炸千张结、油炸素鸡（豆制品）】。

卤制豆制品是以豆制品【腐竹、豆皮（又称腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐干、脆豆腐、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、油炸或不油炸（加入大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、卤制【以食用盐、大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、食用植物调和油、棕榈油、鸡油、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、调味料酒、味精、酵母抽提物、酿造酱油、香辛料（辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹中的一种或几种）、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、香菇、鸡汤（复合调味料）中的几种为原料，添加或不添加食用香精、谷氨酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种】、沥出、包装、冷冻、加工而成的非即食卤制豆制品。

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、食用植物调和油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 鸡油应符合 GB 10146 的规定。

3.1.5 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.6 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、鸡汤（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。

- 3.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.10 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.12 大枣、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.13 姜、大葱应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害。
- 3.1.14 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 3.1.17 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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（仅适用于油炸豆制品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于油炸豆制品）	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0（仅适用于卤制豆制品）	GB 5009.44

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

对于定量包装的产品，其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（不适用于计重称量的预包装食品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于油炸豆制品、卤制豆制品。

油炸豆制品是以豆制品【腐竹、豆皮（又称腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐干、脆豆腐、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、葵花籽油、花生油、菜籽油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、成型、脱油或不脱油、包装而成的非即食油炸豆制品【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、豆糝、油炸豆结（豆花结）、油炸豆腐串、油炸千张结、油炸素鸡（豆制品）】。

卤制豆制品是以豆制品【腐竹、豆皮（又称腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆腐干、脆豆腐、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、油炸或不油炸（加入大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、卤制【以食用盐、大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、食用植物调和油、棕榈油、鸡油、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、调味料酒、味精、酵母抽提物、酿造酱油、香辛料（辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹中的一种或几种）、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、香菇、鸡汤（复合调味料）中的几种为原料，添加或不添加食用香精、谷氨酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种】、沥出、包装、冷冻、加工而成的非即食卤制豆制品。

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。