



410029S-2024



濮阳县海通乡达康豆制品厂企业标准

Q/PDKD 0001S-2024

# 油炸豆制品

2024-1-2 发布

2024-1-2 实施

濮阳县海通乡达康豆制品厂 发布

## 前 言

本标准由濮阳县海通乡达康豆制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：张永真。

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（工艺及配料详见附录A）、豆腐串（工艺及配料详见附录A）、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。
- 3.1.8 大豆应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.10 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 3.1.11 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 3.1.12 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 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

定量包装的产品，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，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。

## 附录 A

(1) 豆腐：以大豆为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水）、煮浆{加入复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘60）、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、二氧化硅、纯净水中的几种】}、点浆（加入硫酸钙、碳酸钠、氯化镁、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种）、压制成型、加工而成。

(2) 豆腐串：以大豆为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水）、煮浆{加入复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘60）、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、二氧化硅、纯净水中的几种】}、点浆（加入硫酸钙、碳酸钠、氯化镁、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种）、压制成型、切花穿串（或不穿串）、烘干或不烘干、加工而成。

H N

Q B

## 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（工艺及配料详见附录A）、豆腐串（工艺及配料详见附录A）、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。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。

濮阳县海通乡达康豆制品厂