



410001S-2024



内黄县二安镇乐人豆片坊企业标准

Q/NLD 0001S-2024

风味豆制品

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

内黄县二安镇乐人豆片坊 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由内黄县二安镇乐人豆片坊提出并起草。

本标准主要起草人：白小鸣、龚团结。

H N
Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味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、油炸或不油炸（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。

卤制豆制品是以腐竹、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）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、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、卤制【加入卤料【以食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、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、白酒、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（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拨、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、橘皮（陈皮）、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、丙酸钠、丙酸钙中的一种或几种】】、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

本标准中，油炸豆油皮，又称响铃卷，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鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.9白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.10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。
- 3.1.11白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.12调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.14酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.15酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.16香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.17大枣、桂圆、枸杞、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.18姜、大葱应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.19香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.20食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.21谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 3.1.22抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.24丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 3.1.25丙酸钙应符合 GB 1886.356 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
丙酸钠（钙）（以丙酸计），g/kg	≤	2.5（仅适用于添加丙酸钠、丙酸钙的产品）	GB 5009.120
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，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。

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、油炸或不油炸（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。

卤制豆制品是以腐竹、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）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、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、卤制【加入卤料【以食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、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、白酒、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（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拨、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、橘皮（陈皮）、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、丙酸钠、丙酸钙中的一种或几种】】、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。

内黄县二安镇乐人豆片坊