



410445S-2024



郑县黄班长食品有限公司企业标准

Q/JHS 0007S-2024

油炸豆制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

郑县黄班长食品有限公司 发布

前 言

本标准由郟县黄班长食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马建军。

H N

Q B

油炸豆制品

1 范围

本标准规定了油炸豆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐为主要原料，经清洗、切片、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），经切丝或不切丝、内包、灭菌或不灭菌、包装而成的非即食油炸豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆腐应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	

2.3 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。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 其他要求

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。

3 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以豆腐为主要原料，经清洗、切片、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），经切丝或不切丝、内包、灭菌或不灭菌、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。

郑县黄班长食品有限公司

H N

Q B