



411559S-2024



许昌双洋食品有限公司企业标准

Q/XSS 0001S-2024

# 油炸豆制品

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

许昌双洋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌双洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王永峰。

H N

Q B

# 油炸豆制品

## 1 范围

本标准规定了油炸豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品[腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、兰花串、脆豆腐、豆腐干]中的一种为原料，经分切或不分切、植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）油炸、冷却、包装而成的非即食油炸豆制品。

根据原料不同可分为：油炸腐竹、油炸豆油皮（脆玲卷/响铃卷/炸铃卷等）、油炸千张（豆腐皮）、油炸豆结、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸兰花串、油炸脆豆腐、油炸豆腐干。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、兰花串、豆腐干、脆豆腐应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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
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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
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

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。

## 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。

## 编制说明

本标准适用于以豆制品[腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、兰花串、脆豆腐、豆腐干]中的一种为原料，经分切或不分切、植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）油炸、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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌双洋食品有限公司