



411638S-2024



河南省向上食品有限公司企业标准

Q/HXS 0004S-2024

油炸豆制品

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南省向上食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省向上食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛艳、王永峰、刘长贵、刘文豪、付首静。

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。

本标准适用于油炸豆制品，根据原料不同可分为不同产品。

产品 1：以腐竹、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、棕榈油中的一种或几种）油炸、加入或不加入食用盐、白砂糖、饴糖、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、麻椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]、蔬菜汁（菠菜、芹菜、番茄、甘蓝、青椒、黄瓜、丝瓜、冬瓜中的一种或几种）、芝麻（白、黑）中的一种或几种、冷却、包装而成的非即食产品。

产品 2：以大豆为原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、白砂糖、饴糖、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、鸡蛋、茶叶、畜禽肉（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种或几种）、可食用鱼肉、虾皮、虾仁、食用菌（香菇、花菇、海鲜菇、杏鲍菇、金针菇、白玉菇、口蘑、牛肝菌、木耳、蛹虫草中的一种或几种）、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、麻椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]中的一种或多种，经过搅拌成型、油炸[植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）]、冷却、穿签或者不穿签、速冻或不速冻、包装加工而成的非即食产品。

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 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 饴糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 蔬菜汁应符合 GB/T 31121 的规定。

- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 可食用鱼肉、虾皮、虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.16 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 6.0（适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
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

产品 1：以腐竹、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、棕榈油中的一种或几种）油炸、加入或不加入食用盐、白砂糖、饴糖、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、麻椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]、蔬菜汁（菠菜、芹菜、番茄、甘蓝、青椒、黄瓜、丝瓜、冬瓜中的一种或几种）、芝麻（白、黑）中的一种或几种、冷却、包装而成的非即食产品。

产品 2：以大豆为原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、白砂糖、饴糖、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、鸡蛋、茶叶、畜禽肉（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种或几种）、可食用鱼肉、虾皮、虾仁、食用菌（香菇、花菇、海鲜菇、杏鲍菇、金针菇、白玉菇、口蘑、牛肝菌、木耳、蛹虫草中的一种或几种）、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、麻椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]中的一种或多种，经过搅拌成型、油炸[植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）]、冷却、穿签或者不穿签、速冻或不速冻、包装加工而成的非即食产品。

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。