



411426S-2024



安阳市大圣豆制品有限公司企业标准

Q/ADD 0002S-2024

油炸豆制品

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

安阳市大圣豆制品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由安阳市大圣豆制品有限公司提出。

本标准由安阳市大圣豆制品有限公司和濮阳县市场监督管理局共同起草。

本标准主要起草人：刘楠楠、孙振波。

本标准自发布实施日起替代 Q/ADD 0002S-2022（备案号：410763S-2022）

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（工艺及配料详见附录A）、豆油皮（工艺及配料详见附录A）、千张（豆腐皮）、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐干、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（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】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：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）、油炸豆结（豆花结）、油炸豆腐干、油片、油炸豆腐、油炸豆腐串、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，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大豆（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

3.1.2花生仁应符合 GB 19300 的规定。

3.1.3玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.4聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

3.1.5低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

3.1.6焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

3.1.7氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

3.1.8硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

3.1.9羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

3.1.10聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

3.1.11复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

3.1.12千张（豆腐皮）、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐干、豆腐串、千张结、素鸡（豆制品）应符合 GB 2712 的规定。

3.1.13大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.14生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.15食用酒精应符合 GB 31640 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	≤ 0.28	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) 腐竹、豆油皮：以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，加入或不加入花生仁，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆、滤浆、加入或不加入玉米淀粉、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、氯化钙、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、山梨醇酐单硬脂酸酯、二氧化硅、纯净水中的几种）中的一种或几种】、注浆、揭皮、成型、加工而成。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以腐竹（工艺及配料详见附录A）、豆油皮（工艺及配料详见附录A）、千张（豆腐皮）、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐干、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（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】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。

安阳市大圣豆制品有限公司