



411429S-2024



内黄县津统食品有限公司企业标准

Q/NJT 0002S-2024

油炸豆制品

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

内黄县津统食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县津统食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李少男。

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、豆油皮（豆皮）、千张（豆腐皮）、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐串、豆腐干、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）、冷却、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：油炸腐竹、响铃卷、油炸豆油皮、油炸千张（豆腐皮）、脆豆腐（油炸豆腐干、油炸千张）、油炸豆结（豆花结）、油片、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸豆腐干、油炸千张结、油炸素鸡（豆制品）。

2 术语和定义

本标准中，油炸豆油皮（豆皮），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，具有马铃薯状，食用时脆如响铃。

3 要求

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

2.1.3大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

3.2 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 | 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

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。

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

本标准适用于以腐竹、豆油皮（豆皮）、千张（豆腐皮）、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐串、豆腐干、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）、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，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。

内黄县津统食品有限公司

H N

Q B