



411808S-2024



内黄县滔丰豆制品坊企业标准

Q/NTD 0001S-2024

油炸豆制品

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

内黄县滔丰豆制品坊 发布

前 言

本标准由内黄县滔丰豆制品坊提出并起草。

本标准主要起草人：申高天。

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。

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、司盘60、吐温60、二氧化硅、包装饮用水）】、点浆（加入硫酸钙和生活饮用水的混合物）、压制、分切、穿串或不穿串、烘干、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、包装而成的非即食油炸豆制品。

根据产品形状不同，产品分类为：油炸千张（豆腐皮）、油泡（油炸豆腐干）、脆豆腐（油炸豆腐干）、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸豆腐干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。

2.1.3 司盘 60 应符合 GB 13481 的规定。

2.1.4 吐温 60 应符合 GB 25553 的规定。

2.1.5 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.6 包装饮用水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.7 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

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

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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

本标准适用于以大豆为原料，经挑选、水浸泡、清洗、磨浆（加生活饮用水）、滤浆、煮浆【加入或不加入复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷、司盘60、吐温60、二氧化硅、包装饮用水）】、点浆（加入硫酸钙和生活饮用水的混合物）、压制、分切、穿串或不穿串、烘干、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、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。

内黄县滔丰豆制品坊