



413069S-2025



浚县日兆食品加工厂（个体工商户）企业标准

Q/XJS 0001S-2025

油炸豆制品

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

浚县日兆食品加工厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由浚县日兆食品加工厂（个体工商户）提出。

本标准由内黄县市场监督管理局、浚县日兆食品加工厂（个体工商户）共同起草。

本标准主要起草人：袁红阳、晁国现。

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、黑豆中的一种或两种为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水），煮浆{加入复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷或其乳液、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、纯净水】}，经点浆（加入硫酸钙）、压制成型制成豆腐；再经分切、加入或不加入焦糖色（普通法）、茶叶粉中的一种或两种，经油炸[加入食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油）中的一种或几种]、穿串或不穿串、冷冻或不冷冻、包装加工而成的非即食油炸豆制品[根据原辅料不同可分为：油炸豆腐、油炸豆腐干（豆干）、油炸豆腐串]；

或以豆制品[腐竹、豆皮（又称豆腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张、豆腐、豆结（豆花结）、豆腐串、千张结、脆豆腐、素鸡（豆制品）]中的一种为主要原料，经分切或不分切、油炸（加入大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、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（油炸豆皮）、油炸豆油皮（油炸豆腐皮）、油炸豆泡、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 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2茶叶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.3复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.5焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.6食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8生产用水应符合 GB 5749 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、
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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 0.28	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

净含量及允许短缺量不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其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（不适用于计量称重的预包装食品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水），煮浆{加入复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷或其乳液、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、纯净水】}，经点浆（加入硫酸钙）、压制成型制成豆腐；再经分切、加入或不加入焦糖色（普通法）、茶叶粉中的一种或两种，经油炸[加入食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油）中的一种或几种]、穿串或不穿串、冷冻或不冷冻、包装加工而成的非即食油炸豆制品[根据原辅料不同可分为：油炸豆腐、油炸豆腐干（豆干）、油炸豆腐串]；

或以豆制品[腐竹、豆皮（又称豆腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张、豆腐、豆结（豆花结）、豆腐串、千张结、脆豆腐、素鸡（豆制品）]中的一种为主要原料，经分切或不分切、油炸（加入大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、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（油炸豆皮）、油炸豆油皮（油炸豆腐皮）、油炸豆泡、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）]。

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。

本标准的油炸豆腐、油炸豆腐干（豆干）、油炸豆腐串在GB 2760中的类别为4.04.01.03.01炸制豆干。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

浚县日兆食品加工厂（个体工商户）