



410297S-2025



许昌诺璟食品有限公司企业标准

Q/XNS 0001S-2025

# 油炸豆制品

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

许昌诺璟食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌诺璟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：齐国亮。

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。

本标准适用于以豆制品[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)]中的一种或几种为主要原料,经分切或不分切、穿串或不穿串、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)、成型、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(油炸豆腐皮)、油炸千张、油炸豆腐、豆泡、油炸豆结(豆花结)、油炸豆腐串、油炸千张结、油炸脆豆腐、油炸素鸡(豆制品)、脆豆腐(油炸豆腐干)、混合油炸豆制品。

## 2 术语和定义

响铃卷是以豆皮为主要原料,经油炸加工而成的豆皮(油炸豆制品),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 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

3.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
水分, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), 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	≤	0.25	GB 5009.12
注：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.5 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；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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以豆制品[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)]中的一种或几种为主要原料,经分切或不分切、穿串或不穿串、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)、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,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌诺璟食品有限公司

Q B