



410012S-2025



河南川味红食品股份有限公司企业标准

Q/HCS 0008S-2025

油炸豆制品

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

河南川味红食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南川味红食品股份有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和河南川味红食品股份有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、张猛。

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)。

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。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 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	

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
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。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 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

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、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，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。

河南川味红食品股份有限公司

H N
Q B