



410020S-2025



内黄县亿佳食品有限公司二安分公司企业标准

Q/NYSF 0002S-2025

复水/油炸豆制品

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

内黄县亿佳食品有限公司二安分公司 发布

前 言

本标准由内黄县亿佳食品有限公司二安分公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵晓玉。

H N

Q B

复水/油炸豆制品

1 范围

本标准规定了复水/油炸豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于复水/油炸豆制品,根据工艺不同可分为:复水豆制品、油炸豆制品。

复水豆制品:以豆制品[腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮]中的一种为原料,经水浸泡、沥干、冷冻或冷藏包装而成的非即食复水豆制品。

油炸豆制品: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、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 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油应符合 GB 2716 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
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0 (油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (油炸产品)	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12

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

定量包装的产品，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

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（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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于复水/油炸豆制品,根据工艺不同可分为:复水豆制品、油炸豆制品。

复水豆制品:以豆制品[腐竹、豆油皮、千张(豆腐皮)、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、豆皮]中的一种为原料,经水浸泡、沥干、冷冻或冷藏包装而成的非即食复水豆制品。

油炸豆制品: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、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县亿佳食品有限公司二安分公司

QB