



410804S-2025



河南豆禾食品有限责任公司企业标准

Q/HDH 0001S-2025

# 油炸豆制品

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南豆禾食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南豆禾食品有限责任公司提出和起草。

本标准主要起草人：王科芳、张刘凯。

本标准代替 Q/HDH 0001S-2024。

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。

本标准适用于油炸豆制品。

油炸豆泡：以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、泡豆、磨浆、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、氯化钙、氯化镁、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷，加入山梨醇酐单硬脂酸酯、碳酸钙、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、二氧化硅、纯净水的一种或几种）中的一种或几种】、点浆、成型、切花、串签、拉花、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）、内包、冷冻、外包等工艺加工而成的非即食油炸豆制品。

响铃卷：以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、泡豆、磨浆、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、氯化钙、氯化镁、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷，加入山梨醇酐单硬脂酸酯、碳酸钙、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、二氧化硅、纯净水的一种或几种）中的一种或几种】、结皮、挑皮、切块、油炸成型（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）、内包、冷冻、外包等工艺加工而成的非即食油炸豆制品。

以腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐干、豆腐串、千张结、素鸡（豆制品）中的单种为主要原料，经分切或不分切、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、刷【食用酒精】或者不刷、包装、冷冻或不冷冻等工艺制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（黄豆）、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.3 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.4 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.6 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.7 复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.8 腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐干、豆腐串、千张结、素鸡（豆制品）应符合 GB 2712 的规定。

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

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.12 氯化镁应符合 GB 1886.6 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
水分, g/100g	≤ 50	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8	GB 5009.5
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	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

食品添加剂的使用应符合GB 2760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、水分、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

本标准适用于油炸豆制品。

油炸豆泡：以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、泡豆、磨浆、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、氯化钙、氯化镁、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷，加入山梨醇酐单硬脂酸酯、碳酸钙、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、二氧化硅、纯净水的一种或几种）中的一种或几种】、点浆、成型、切花、串签、拉花、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）、内包、冷冻、外包等工艺加工而成的非即食油炸豆制品。

响铃卷：以大豆（黄豆）、黑豆、青豆中的一种或几种为主要原料，经挑选、泡豆、磨浆、煮浆【加入或不加入聚二甲基硅氧烷及其乳液、氯化钙、氯化镁、硫酸钙、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、复配豆制品消泡剂（聚二甲基硅氧烷，加入山梨醇酐单硬脂酸酯、碳酸钙、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、二氧化硅、纯净水的一种或几种）中的一种或几种】、结皮、挑皮、切块、油炸成型（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）、内包、冷冻、外包等工艺加工而成的非即食油炸豆制品。

以腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐干、豆腐串、千张结、素鸡（豆制品）中的单种为主要原料，经分切或不分切、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、刷【食用酒精】或者不刷、包装、冷冻或不冷冻等工艺制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。