



410729S-2025



汝州市刘氏豆制品厂企业标准

Q/RLD 0001S-2025

油炸豆制品

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

汝州市刘氏豆制品厂 发布

前 言

本标准由汝州市刘氏豆制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘东瑶。

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为原料，经清洗、浸泡、煮浆（加入复配消泡剂【单，双甘油脂肪酸酯，碳酸钙、磷脂、聚二甲基硅氧烷及其乳液】）、点浆（加入硫酸钙）、压制成型、切花或不切花、打结或不打结、穿串或不穿串、烘干而成的豆制品【豆腐干、豆腐串、千张、千张结、豆结（豆花结）】；经油炸[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]、冷却、包装而成的非即食油炸豆制品。

根据所用原料不同可分为不同产品：油炸豆腐干、油炸豆腐串、油炸千张、油炸千张结、油炸豆结（豆花结）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 复配消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 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，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口后，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，无异味，无哈喇味	
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	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

净含量及允许短缺量（定量包装产品）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，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。

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产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经清洗、浸泡、煮浆（加入复配消泡剂【单，双甘油脂肪酸酯，碳酸钙、磷脂、聚二甲基硅氧烷及其乳液】）、点浆（加入硫酸钙）、压制成型、切花或不切花、打结或不打结、穿串或不穿串、烘干而成的豆制品【豆腐干、豆腐串、千张、千张结、豆结（豆花结）】；经油炸[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]、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，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。

汝州市刘氏豆制品厂

H N
Q B