



411737S-2025



安阳豆知己食品有限公司企业标准

Q/ADS 0002S-2025

复水/油炸豆制品

2025-06-06 发布

2025-06-06 实施

安阳豆知己食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳豆知己食品有限公司提出。

本标准由安阳豆知己食品有限公司、新乡市食品药品检验所共同起草。

本标准主要起草人：高婉悦、李培、王志强。

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、豆结（豆花结）、豆腐、豆腐串、豆腐干（花干）、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【腐竹、豆皮、豆油皮、千张、豆腐、豆腐干（花干）、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、回潮或晾晒、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/脆铃卷（油炸豆皮）、油炸豆油皮（油炸豆腐皮）、油炸豆泡、油炸千张、油炸豆结（豆花结）、油炸豆腐干（花干）、油片、脆皮豆腐、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸千张结、油炸素鸡（豆制品）、油炸豆皮卷等。

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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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（不适用于计量称重的预包装食品）。型式检验按国家相关规定执行。

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、豆结(豆花结)、豆腐、豆腐串、豆腐干(花干)、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【腐竹、豆皮、豆油皮、千张、豆腐、豆腐干(花干)、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、回潮或晾晒、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/脆铃卷(油炸豆皮)、油炸豆油皮(油炸豆腐皮)、油炸豆泡、油炸千张、油炸豆结(豆花结)、油炸豆腐干(花干)、油片、脆皮豆腐、油炸豆腐、油炸豆腐串、油炸千张结、油炸素鸡(豆制品)、油炸豆皮卷等。

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。

各地对豆油皮叫法不甚一致,如:在河南地区,“豆油皮”也称“油皮”、“豆皮”,在四川、陕西、山西、东北、福建等地,“豆油皮”也称“油皮”、“豆腐皮”、“腐皮”、“豆腐衣”。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳豆知己食品有限公司