



412094 S-2025



安阳市佳味食品有限责任公司企业标准

Q/AJWS 0001S-2025

速冻油炸豆制品

2025-07-09 发布

2025-07-09 实施

安阳市佳味食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市佳味食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：晁晓静。

H N

Q B

速冻油炸豆制品

1 范围

本标准规定了速冻油炸豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水），煮浆{加入复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷或其乳液、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、纯净水】}，经点浆（加入硫酸钙）、压制成型制成豆腐；再经分切、加入或不加入焦糖色（普通法）、茶叶粉中的一种或两种，经油炸[加入食用植物油（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]、穿串或不穿串、速冻、包装加工而成的非即食速冻油炸豆制品。

根据原辅料不同可分为：速冻油炸豆腐、速冻油炸豆腐干（豆干）、速冻油炸豆腐串。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2茶叶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.3复配豆制品消泡剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.5焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.6食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7生产用水应符合 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

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
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 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。

3.6 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。

4 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

本标准适用于以大豆、黑豆中的一种或两种为原料，经浸泡、清洗、磨浆（加入生活饮用水），煮浆{加入复配豆制品消泡剂【聚二甲基硅氧烷或其乳液、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、纯净水】}，经点浆（加入硫酸钙）、压制成型制成豆腐；再经分切、加入或不加入焦糖色（普通法）、茶叶粉中的一种或两种，经油炸[加入食用植物油（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]、穿串或不穿串、速冻、包装加工而成的非即食速冻油炸豆制品。

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。

本标准所涉及产品在GB 2760中的类别为04.04.01.03.01炸制豆干。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳市佳味食品有限责任公司