



412499S-2025



许昌福贤记食品有限公司企业标准

Q/XFS 0002S-2025

豆制品

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

许昌福贤记食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌福贤记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：柳永锋。

本标准替代 Q/XFS 0002S-2023。

H N

Q B

豆制品

1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹或豆油皮为主要原料，经食用植物油（棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）油炸、包装而成的非即食油炸腐竹、油炸豆油皮；或制成油炸腐竹、油炸豆油皮后，经脱油、斩拌，加入大豆蛋白粉、生活饮用水，经调配、混合、蒸煮、冷却、成型、包装而成的非即食素火腿。

根据原辅料不同可分为：油炸腐竹、油炸豆油皮（脆铃卷/响铃卷/炸铃卷等）、素火腿。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腐竹、豆油皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.4 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有豆香味，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 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

^a适用于油炸腐竹、油炸豆油皮。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 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

应符合GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腐竹或豆油皮为主要原料，经食用植物油（棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）油炸、包装而成的非即食油炸腐竹、油炸豆油皮；或制成油炸腐竹、油炸豆油皮后，经脱油、斩拌，加入大豆蛋白粉、生活饮用水，经调配、混合、蒸煮、冷却、成型、包装而成的非即食素火腿。

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》，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌福贤记食品有限公司

Q B