



412051S-2026

河南大福乐生物科技有限公司企业标准

Q/HDFL 0006S-2026

风味/油炸豆制品

2026-07-17 发布

2026-07-17 实施

河南大福乐生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南大福乐生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周阳阳、邓小龙。

H N

Q B

风味/油炸豆制品

1 范围

本标准规定了风味/油炸豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于风味豆制品、油炸豆制品。

风味豆制品是以豆制品[腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）、豆笋、豆皮]中的一种为原料，分切或不分切、加入生活饮用水、氯化钙、经泡发、沥出，加入卤汤或不加，添加或不添加丙酸钙、丙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，经油炸[植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）]或不油炸、卤制{卤汤[水、食用盐，加入酱油、植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精、复合调味料中的几种]}和（或）拌入芝麻、芝麻酱、花生酱、食用盐、辣椒油、复合调味料、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，包装、杀菌、包装加工而成的风味豆制品。

油炸豆制品是以豆制品[腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）、豆笋、豆皮]中的一种为原料，分切或不分切、加入生活饮用水、氯化钙、经泡发、沥出，油炸[植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）]或不油炸，添加或不添加丙酸钙、丙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，拌入或不拌入芝麻、芝麻酱、花生酱、食用盐、辣椒油、复合调味料、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，包装、杀菌、包装加工而成的油炸豆制品。

根据产品风味不同可分为：风味豆制品、油炸豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 氯化钙应符合 GB 1886.45-2016 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.16 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.27 辣椒油应符合 SB/T 11192 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其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，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、滋味，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
-----	-----	------

食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
酸价 ^b (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅 [*] (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
丙酸钙/丙酸钠 ^c (以丙酸计), g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
a 仅适用于卤制豆制品; b 仅适用于油炸工艺的产品。 c 仅适用于使用相应食品添加剂的产品, 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1; *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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(不适用于以计量方式销售的预包装食品)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于风味豆制品、油炸豆制品。

风味豆制品是以豆制品[腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）、豆笋、豆皮]中的一种为原料，分切或不分切、加入生活饮用水、氯化钙、经泡发、沥出，加入卤汤或不加，添加或不添加丙酸钙、丙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，经油炸[植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）]或不油炸、卤制{卤汤[水、食用盐，加入酱油、植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精、复合调味料中的几种]}和（或）拌入芝麻、芝麻酱、花生酱、食用盐、辣椒油、复合调味料、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，包装、杀菌、包装加工而成的风味豆制品。

油炸豆制品是以以豆制品[腐竹、豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆腐、豆腐串、豆腐干、干豆皮、大豆蛋白制品（素肉）、豆笋、豆皮]中的一种为原料，分切或不分切、加入生活饮用水、氯化钙、经泡发、沥出，油炸[植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）]或不油炸，添加或不添加丙酸钙、丙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，拌入或不拌入芝麻、芝麻酱、花生酱、食用盐、辣椒油、复合调味料、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，包装、杀菌、包装加工而成的油炸豆制品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。