



412381S-2026



内黄县豆聚富豆制品坊（个体工商户）企业标准

Q/NDJF 0001S-2026

油炸豆制品

2026-08-14 发布

2026-08-14 实施

内黄县豆聚富豆制品坊（个体工商户） 发布

前 言

本标准由内黄县豆聚富豆制品坊（个体工商户）提出。

本标准由安阳市市场监督管理局、内黄县豆聚富豆制品坊（个体工商户）共同起草。

本标准起草人：史小飞、韩敬川。

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。

本标准适用于以豆制品[腐竹、豆皮（又称豆腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张、豆腐、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，辅以干海苔、卷制成型，经食用植物油油炸、冷却、包装而成的油炸豆制品；

或经分切、油炸、冷却、包装而成的油炸豆制品；

或经油炸、回潮、分切、包装而成的油炸豆制品。

根据原辅料不同可分为：油炸腐竹、响铃卷（油炸豆皮）、油炸豆油皮（油炸豆腐皮）、油炸豆泡、油炸豆油皮、油炸千张（豆腐皮）、油炸豆结（豆花结）、油炸豆腐干、油片、油炸豆腐、油炸脆豆腐、油炸豆腐串、油炸千张结、油炸素鸡（豆制品）、海苔响铃卷等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 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。			

2.4 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。

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

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

本标准适用于以豆制品[腐竹、豆皮（又称豆腐皮或腐竹皮）、豆油皮、千张、豆腐、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，辅以干海苔、卷制成型，经食用植物油油炸、冷却、包装而成的油炸豆制品；

或经分切、油炸、冷却、包装而成的油炸豆制品；

或经油炸、回潮、分切、包装而成的油炸豆制品。

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，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。

内黄县豆聚富豆制品坊（个体工商户）