

# Q/ZHYDSP

广西正宏亿达食品科技有限公司企业标准

Q/ZHYDSP 0002S—2024

油炸类非发酵豆制品

2024 - 04 - 20 发布

2024 - 05 - 08 实施

广西正宏亿达食品科技有限公司

发布

## 前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按 GB/T 1.1-2020 规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西正宏亿达食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周志杰。

本标准于 2024 年 04 月 20 日发布，2024 年 05 月 08 日实施。

# 油炸类非发酵豆制品

## 1 范围

本文件规定了油炸类非发酵豆制品的范围、术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求，检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以腐竹、豆皮、豆腐中的一种或几种为原料，经前处理后，添加或不添加其他辅料，用食用动物油脂或食用植物油油炸，冷却、添加或不添加食品添加剂后包装、杀菌或不杀菌等工序制成的油炸类非发酵豆制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2712	食品安全国家标准	豆制品
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 22106	非发酵豆制品	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 产品分类

根据原料不同可以分为若干个产品类别，具体产品名称及配料以产品标签标示为准。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 生产用水

应符合GB 5749的要求。

#### 5.1.2 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

#### 5.1.3 食用植物油

应符合GB 2716或相应植物油的标准和有关规定。

#### 5.1.4 豆皮、腐竹、豆腐

应符合GB 2712、GB/T 22106的规定。

#### 5.1.5 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽，无焦、生现象。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无焦苦味、霉味、哈喇味及其他异味。
状 态	具有产品应有的状态，允许有部分碎状物。
杂 质	无正常视力可见外来异物。

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.24
其他污染物限量	应符合 GB 2762 相应的规定
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 相应的规定

### 5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 <sup>a</sup> (若非指定, 均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

<sup>a</sup> n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关的规定。  
6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

取适量试样于白色瓷盘中, 在自然光线下, 观察其色泽和状态, 闻其气味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

#### 8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.3 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

#### 8.2.4 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

### 8.3 微生物指标

#### 8.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

## 8.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一配方、同班次生产同一规格的产品为一批。

### 9.2 抽样方法和取样量

从同批产品中随机抽取9个独立包装。所抽取的样品7包用于检验，2包备查。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、大肠菌群。

### 9.4 型式检验

9.4.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

### 9.5 判定原则

9.5.1 检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格。

9.5.2 除微生物指标外，感官要求、理化指标中有一项（或一项以上）不符合本标准要求时，应从该批产品中加倍抽样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。若复检结果中仍有一项（或一项以上）不符合本标准要求，判该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

### 10.2 包装

- 10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。
- 10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

运输设备应洁净卫生，不得与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

### 10.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

### 10.5 保质期

产品按料包的组成、运输条件、储存条件、包装方式等不同分别确定保质期，具体以产品标签上标识的保质期为准。