

Q/ZHSP

福建省真好食品有限公司企业标准

Q/ZHSP 0001S—2019

油炸豆腐皮（卷）

莆田市卫生健康委员会

食品安全企业标准
备案专用章

备案号: 0594350007S-(2020)

备案日期: 2020年02月05日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2019-12-26 发布

2020-01-22 实施

福建省真好食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准中食品安全限量指标依据GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》进行制定，其中，铅限量指标严于国家标准。

本标准由福建省真好食品有限公司提出。

本标准起草单位：福建省真好食品有限公司。

本标准主要起草人：吴雪海。

油炸豆腐皮（卷）

1 范围

本标准规定了油炸豆腐皮（卷）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本公司以大豆、水、植物油为原料，适量添加或不添加豆制品消泡剂，经预处理、磨浆、滤浆、煮浆、拉皮成型、卷条（或不卷条）、烘干（或不烘干）制得豆腐皮（卷），或直接以豆腐皮（卷）为原料，再经油炸、脱油（或不脱油）、包装工序制成的非即食的油炸豆腐皮（卷）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009] 食品标识管理规定（修订版）

3 产品分类

按产品形态不同分为油炸豆腐卷、油炸豆腐皮。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

4.2 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
色泽	具有本品应有的正常色泽，呈浅黄、棕黄或金黄色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有本品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

4.3 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
水分 $\leq$	15.0	GB 5009.3
蛋白质 $\geq$	5.0	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） $\leq$	0.25	GB 5009.227

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。严于食品安全国家标准的指标见表 3。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg $<$	0.5	GB 5009.12

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料来源、同一条生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，净含量 $\geq 250\text{g}$ 的包装不得少于4个小包装，净含量 $< 250\text{g}$ 的包装不得少于6个小包装。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

产品出厂前,应由企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,经检验合格并出具质量合格证明或盖有检验合格章后方可出厂。出厂检验项目:感官要求、水分和净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求的全部项目。型式检验在正常生产时每半年进行一次,若有下列情况之一时,亦须进行:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 原料来源或关键工艺、设备有明显改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产三个月以上重新恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验存在较大差异时;
- e) 国家有关食品安全质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

5.4 判定规则

产品检验结果全部符合本标准要求时,判定该批产品合格。若有一项或一项以上不符合本标准要求时,允许从该批产品中加倍抽样对不合格项复检一次,判定以复检结果为准,若仍有不符合项,则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 产品预包装上的食品标签标注应符合 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令第 123 号的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用塑料袋、纸袋或其它食品级包装材料包装,应符合相应食品安全标准要求。包装应严密、无渗漏。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱或塑料周转筐,应符合国家有关安全标准要求。

6.3 运输、贮存

6.3.1 运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施,保持清洁卫生,装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压,严禁摔撞。

6.3.2 产品应贮存在清洁、卫生、干燥、通风的库房内,不得露天堆放,避免阳光直射,避免日晒、雨淋,严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品混贮、混运。

6.4 保质期

符合本标准规定条件下,具体保质期见包装标示。