

# Q/KYX

## 开远市云兴工贸有限公司企业标准

Q/KYX 0001 S—2025

### 油炸腐皮

2025 - 08 - 28 发布

2025 - 09 - 01 实施

开远市云兴工贸有限公司 发布



## 前 言

我公司生产的油炸腐皮是以大豆为主要原料，以食用植物油为辅料，经清洗、浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、制皮、油炸、成型、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》和GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，其中铅的限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由开远市云兴工贸有限公司提出、起草并解释。

本文件主要起草人：李官凤



# 油炸腐皮

## 1 范围

本标准规定了油炸腐皮的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料，以食用植物油为辅料，经清洗、浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、制皮、油炸、成型、包装等工艺加工而成的非即食油炸腐皮。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本标准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。

## 3 产品分类

按照包装的不同将油炸腐皮分为：腐皮卷、豆卷、黄金豆卷、响铃卷。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口，熟制后品其滋味。
气味、滋味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的状态，无霉变。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 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, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

#### 4.4 污染物限量

应符合表3的规定, 其他污染物限量应符合GB 2762的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.24	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》的规定, 按JJF1070规定的方法检验。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同批产品的不同箱随机抽取至少4个独立包装样品并不少于1.6kg, 样品分为2份, 1份用于检验, 1份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质检部门检验合格, 并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时, 亦应进行检验:

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变, 可能影响产品质量时;
- 停产半年以上, 重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则



检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品合格。检验结果中如有不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严防受热或阳光暴晒、受潮，产品应离墙、离地，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易污染的物品混贮、混放，其他有温度要求的按照规定温度储存。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2025年08月28日

李官凤

备案单位主要负责人（签字）

2025年08月28日