



410769S-2026



河南冠淇食品有限公司企业标准

Q/HGQS 0001S-2026

速冻豆制品

2026-04-07 发布

2026-04-07 实施

河南冠淇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南冠淇食品有限公司提出。

本标准由河南冠淇食品有限公司、浚县公共检验检测中心起草。

本标准主要起草人：王红军、岳宗阳。

H N

Q B

速冻豆制品

1 范围

本标准规定了速冻豆制品的分类、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,经分切或不分切、油炸(食用植物油)或不油炸,经冷却、包装或不包装、速冻、加工包装而成的非即食速冻豆制品。

根据产品风味不同可分为不同产品。

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 食用植物油应符合 GB 2716 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 |
|---------------------|--------------|-------------|
| 铅*(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.28 | GB 5009.12 |
| 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g | ≤ 5.0(油炸产品) | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25(油炸产品) | GB 5009.227 |

*铅的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应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以豆制品[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，经分切或不分切、油炸（食用植物油）或不油炸，经冷却、包装或不包装、速冻、加工包装而成的非即食速冻豆制品。

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。

河南冠淇食品有限公司

Q B