

ICS 67.060

B 23

SZJG

深圳经济特区技术规范

SZJG 21.4—2006

非发酵性豆制品 第4部分：油豆腐

Non-fermented bean products Part IV:Fried bean products

2006-06-01 发布

2006-07-01 实施

深圳市质量技术监督局 发布

前 言

本部分3.1、3.4、3.5和表2中的淀粉定性、酸价、过氧化值、总砷、铅、苯并（ α ）芘、黄曲霉毒素B₁、食品添加剂为强制性的，其余为推荐性的。

SZJG 21《非发酵性豆制品》分成八个部分：

- 第1部分：豆腐；
- 第2部分：豆浆；
- 第3部分：豆腐干；
- 第4部分：油豆腐；
- 第5部分：干豆腐；
- 第6部分：腐竹；
- 第7部分：豆腐脑；
- 第8部分：油划方。

本部分为SZJG 21的第4部分。

本部分由深圳市人民政府提出并批准。

本部分由深圳市质量技术监督局归口并负责解释。

本部分主要起草单位：深圳市计量质量检测研究院、深圳市方群食品有限公司、深圳市益民食品联合有限公司、深圳市福荫食品有限公司。

本部分主要起草人：杨万颖、周鹏、罗美中、谢元兴、黄小龙、孟海鸥、蓝勇波、陈小葵、杨挹东、刘宪。

非发酵性豆制品 第4部分：油豆腐

1 范围

SZJG 21的本部分规定了油豆腐的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。

本部分适用于在深圳市生产、市场销售（含餐饮业、食堂销售）的，以加工成型的油货坯子¹⁾为原料，经植物油炸制而成的油豆腐。不适用于油划方²⁾等油炸豆制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过SZJG 21的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本部分，然而，鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本部分。

SZJG 20 非发酵性豆制品通用技术条件

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合SZJG 20的规定。

3.2 感官特性

应符合表1的规定。

表1 感官特性

项 目	要 求
色 泽	黄色或金黄色
滋味及气味	油香和豆香味，无异味
组织形态	形状完整，表面结皮，内呈蜂窝状
杂 质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

淀粉定性、酸价、过氧化值、总砷、铅、苯并（ α ）芘、黄曲霉毒素B₁、食品添加剂应符合表2的规定。水分和蛋白质应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/（%）	≤ 55.0
蛋白质/（%）	≥ 17.0
淀粉定性、酸价、过氧化值、总砷、铅、苯并（ α ）芘、黄曲霉毒素B ₁ 、食品添加剂	应符合SZJG 20的规定

3.4 微生物指标

应符合SZJG 20的规定。

3.5 净含量要求

应符合SZJG 20的规定。

1) 油货坯子是炸油豆腐的坯料，厚度一般为3cm，含水量85%以上，组织细腻，软而不碎，表面光滑，有弹性。

2) 油划方，又称油方、脆皮豆腐，是指以豆腐为坯料，经油炸制成后，表面结皮，但内部保持坯料的原有组织状态的一种非发酵性豆制品。

SZJG 21.4—2006

4 试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存

宜符合SZJG 20的规定。
