



417207S-2020



固始县方圆绿地食品有限责任公司企业标准

Q/GFLS 0003S-2020

---

# 皮冻

2020-12-27 发布

2020-12-27 实施

---

固始县方圆绿地食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由固始县方圆绿地食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张正豪。

H N

Q B

# 皮冻

## 1 范围

本标准规定了皮冻的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干的驴皮、牛皮、猪皮中的一种为原料，经解冻或不解冻、去脂、煮制、切丝或切条或切丁、清洗，加入食用盐、生活饮用水，添加或不添加辣椒、小米椒、香辛料（藤椒、花椒、生姜、大葱、大蒜、八角、丁香、桂皮、小茴香、香叶中的一种或几种）熬制出胶，加入调味油（香辣油、五香油、麻椒油、辣椒油、藤椒油、花椒油）中的一种或几种，再加入食品添加剂（乳酸链球菌素、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）中的一种或几种，经混合、搅拌、冷却、定型、装盒或装袋、灭菌、包装加工而成的皮冻。

根据原辅料不同可分为不同产品：猪皮冻、驴皮冻、牛皮冻、风味皮冻。

## 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 鲜（冻）驴皮、牛皮、猪皮应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 干的驴皮、牛皮、猪皮应符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定，严禁使用制革厂鞣质后的任何废料。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 辣椒、香辛料（藤椒、花椒、生姜、大葱、大蒜、八角、丁香、桂皮、小茴香、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 小米椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.7 调味油（香辣油、五香油、麻椒油、辣椒油、藤椒油、花椒油）应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.8 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.9 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	块状	从样品中取 100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，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，鲜香，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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 15	GB 5009.44
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬*（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铬的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7 <sup>b</sup> ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
b 仅适用于以牛皮为原料的产品。					

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干的驴皮、牛皮、猪皮中的一种为原料，经解冻或不解冻、去脂、煮制、切丝或切条或切丁、清洗，加入食用盐、生活饮用水，添加或不添加辣椒、小米椒、香辛料（藤椒、花椒、生姜、大葱、大蒜、八角、丁香、桂皮、小茴香、香叶中的一种或几种）熬制出胶，加入调味油（香辣油、五香油、麻椒油、辣椒油、藤椒油、花椒油）中的一种或几种，再加入食品添加剂（乳酸链球菌素、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）中的一种或几种，经混合、搅拌、冷却、定型、装盒或装袋、灭菌、包装加工而成的皮冻。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县方圆绿地食品有限责任公司