



412446S-2021



社旗县德盛豆坊企业标准

Q/SDD 0001S-2021

油炸猪皮

2021-10-13 发布

2021-10-13 实施

社旗县德盛豆坊 发布

前 言

本标准由社旗县德盛豆坊提出并起草。

本标准主要起草人：党申。

本标准自发布之日起替代：Q/SDD 0001S-2017。

H N

Q B

油炸猪皮

1 范围

本标准规定了油炸猪皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干猪皮或鲜（冻）猪皮（经解冻或不解冻、清洗、煮制、切丝（块）、烘干）为原料，经大豆油油炸，加入或不加入食用盐、味精、辣椒、花椒，经混合或不混合、卤制或不卤制、蒸制或不蒸制、冷却、包装工艺制成的油炸猪皮。

根据加工工艺不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪皮应符合应新鲜、无腐烂、霉变的现象并符合 GB 2707 和 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 干猪皮应无腐烂、无霉变符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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	固态块状或丝状	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

项目	指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0（仅限添加食用盐的产品检验）	GB 5009.44
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
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 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。

编制说明

本标准适用于以干猪皮或鲜（冻）猪皮（经解冻或不解冻、清洗、煮制、切丝（块）、烘干）为原料，经大豆油油炸，加入或不加入食用盐、味精、辣椒、花椒，经混合或不混合、卤制或不卤制、蒸制或不蒸制、冷却、包装工艺制成的油炸猪皮。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，参照的 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

社旗县德盛豆坊

H N

Q B