



410399S-2021



新乡市柏兰食品厂企业标准

Q/XBS 0003S-2021

---

# 皮冻

2021-02-19 发布

2021-02-19 实施

---

新乡市柏兰食品厂 发布

## 前 言

本标准由新乡市柏兰食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨明。

本标准自发布实施日起替代 Q/XBS 0002S-2017。

H N

Q B

# 皮冻

## 1 范围

本标准规定了皮冻的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、粉碎或不粉碎，辅以生活饮用水、食用盐、味精煮制，再添加柠檬酸、魔芋粉、牛肉香精、猪肉香精、乙基麦芽酚、酿造酱油、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，调配混合、灌入聚偏二氯乙烯肠衣后打卡成型、巴氏杀菌、包装加工而成的皮冻。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 牛肉香精、猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该产品应有色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质；闻其气味，温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
性状	固态，有弹性，组织致密	
杂质	无正常视力肉眼可见的外来杂质	

### 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
水分, g/100g	≤ 90	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	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	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
<p>注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>注2：a指标仅适用于原料中添加山梨酸钾的产品；</p> <p>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。</p>			

## 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	100	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注：a样品采集及处理按GB 4789.1执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；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、水分、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

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、粉碎或不粉碎，辅以生活饮用水、食用盐、味精煮制，再添加柠檬酸、魔芋粉、牛肉香精、猪肉香精、乙基麦芽酚、酿造酱油、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，调配混合、灌入聚偏二氯乙烯肠衣后打卡成型、巴氏杀菌、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市柏兰食品厂

H N

Q B