



410729S-2021



开封市鸿利食品有限公司企业标准

Q/KHS 0001S-2021

食用猪皮制品

2021-04-15 发布

2021-04-15 实施

开封市鸿利食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市鸿利食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：开封市鸿利食品有限公司。

本标准主要起草人：王珂岩。

本标准自实施之日起代替：Q/KHS 0001S-2017。

H N
Q B

食用猪皮制品

1 范围

本标准规定了食用猪皮制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为原料，经解冻或不解冻、清洗、煮制、整理、切丝或不切丝、晾晒或烘干、分拣、去毛、油洗、油炸（大豆油）或不油炸、包装加工而成的食用猪皮制品。

根据工艺不同，产品分为：干猪皮（非即食）和油炸猪皮（即食）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 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
	干猪皮	油炸猪皮	
性状	块状或丝状	块状或丝状	取适量的样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、性状和杂质，闻其气味，用温水漱口，品其滋味
色泽	黄色	黄色至焦黄色	
气味	具有猪皮固有的气味，无异味	具有油炸猪皮固有的气味，无异味	
滋味	具有猪皮韧性，无异味	具有猪皮韧性，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
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH)，mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	3.0	GB 5009.26
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2726 的规定。			
^a 仅适用于油炸猪皮。			

2.4 微生物限量

油炸猪皮应符合表 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	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
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
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

应符合 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; 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 (仅适用于油炸猪皮)、大肠菌群 (仅适用于油炸猪皮)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为原料，经解冻或不解冻、清洗、煮制、整理、切丝或不切丝、晾晒或烘干、分拣、去毛、油洗、油炸（大豆油）或不油炸、包装加工而成的食用猪皮制品。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，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。

开封市鸿利食品有限公司