



410928S-2022



新乡市卫滨区寅乐食品厂企业标准

Q/XYL 0001S-2022

# 皮冻、皮冻制品

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

新乡市卫滨区寅乐食品厂 发布

## 前 言

本标准由新乡市卫滨区寅乐食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙培寅。

H N

Q B

# 皮冻、皮冻制品

## 1 范围

本标准规定了皮冻、皮冻制品的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

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、切丝，辅以或不辅以粉条（主要原料：食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用芋头淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，辅料：食用盐、碳酸钠、大豆油、硫酸铝钾）、食用盐、味精、酿造酱油、魔芋粉、瓜尔胶、卡拉胶、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、小茴香、丁香、草果中的几种）、鸡精、麦芽糊精、氯化钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、抗坏血酸钠中的几种，再经加水煮制、冷却、包装加工而成的皮冻及其制品。

根据辅料的的不同将本产品分为不同种类：皮冻、皮冻制品。

## 2 术语和定义

皮冻是指以鲜（冻）猪皮为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、切丝，辅以或不辅以食用盐、味精、酿造酱油、魔芋粉、瓜尔胶、卡拉胶、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、小茴香、丁香、草果中的几种）、鸡精、麦芽糊精、氯化钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、抗坏血酸钠中的几种，再经加水煮制、冷却、包装加工而成的制品。

皮冻制品是指以鲜（冻）猪皮为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、切丝，辅以粉条（主要原料：食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用芋头淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，辅料：食用盐、碳酸钠、大豆油、硫酸铝钾）、食用盐、味精、酿造酱油、魔芋粉、瓜尔胶、卡拉胶、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、小茴香、丁香、草果中的几种）、鸡精、麦芽糊精、氯化钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、抗坏血酸钠中的几种，再经加水煮制、冷却、包装加工而成的制品。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 粉条应符合 GB 2713 和 GB/T 23587 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.7 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.9 香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、小茴香、丁香、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 3.1.12 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.14 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.15 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 3.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	

### 3.3 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），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
铅 <sup>a</sup> （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
铝的残留量 <sup>b</sup> （干样品，以Al计），mg/kg	≤ 60	GB 5009.182
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
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
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 注2：a指标仅适用于使用该添加剂的产品；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； 注3：b指标仅适用于辅料中添加粉条的产品。		

### 3.4 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
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。

### 3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 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。

## 4 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

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、切丝，辅以或不辅以粉条（主要原料：食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用芋头淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，辅料：食用盐、碳酸钠、大豆油、硫酸铝钾）、食用盐、味精、酿造酱油、魔芋粉、瓜尔胶、卡拉胶、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、小茴香、丁香、草果中的几种）、鸡精、麦芽糊精、氯化钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、抗坏血酸钠中的几种，再经加水煮制、冷却、包装加工而成的皮冻及其制品。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，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。

由于皮冻制品中使用粉条作为辅料会有铝的带入，根据国家卫健委2015年1号公告要求粉条中铝的残留量（干样品，以Al计） $\leq 200\text{mg/kg}$ ，皮冻制品中粉条添加量为30%，所以带入到皮冻制品中铝的残留量（干样品，以Al计） $\leq 60\text{mg/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市卫滨区寅乐食品厂

QB