



412228S-2022



台前县天雨食品有限公司企业标准

Q/TTY5 0002S-2022

# 皮冻

2022-08-11 发布

2022-08-11 实施

台前县天雨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由台前县天雨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王广雨。

H N

Q B

# 皮冻

## 1 范围

本标准规定了皮冻的术语和定义、要求、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，辅以或不辅以食用盐、味精（谷氨酸钠）、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（香辛料装入纱布袋中）、冷却、包装加工而成的皮冻。

## 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、酿造酱油等辅料，经加水煮制、冷却、包装加工而成的制品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 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（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 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 香辛料应符合 GB/T 15691 有规定。
- 3.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 有规定。
- 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。

### 3.2 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，有弹性，组织致密，具有产品应有的性状	取适量试样，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其

色 泽	具有产品应有的色泽	气味，温开水漱口，品其滋味
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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）/（%）	≤ 4.0	GB 5009.44
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.25	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/（μg/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>a</sup> /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>a</sup> /（g/kg）	≤ 3.0	GB 5009.277

注：<sup>a</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量点其在GB 2760中的最大使用量的比例之和不得超过1。

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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 中的平板计数法
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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 3.5 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。

### 3.6 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

出厂检验项目包括：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）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（谷氨酸钠）、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（香辛料装入纱布袋中）、冷却、  
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，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品按 GB 2760 食品分类中属于其他熟肉制品（食品分类号为 08.03.09）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

台前县天雨食品有限公司