



412163S-2023



河南固佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2023

调味肉皮丝

2023-07-16 发布

2023-07-16 实施

河南固佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南固佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南固佳食品有限公司。

本标准主要起草人：孙金学。

本标准替代 Q/HGS 0003S-2020。

H N
Q B

调味肉皮丝

1 范围

本标准规定了调味肉皮丝的分类、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、修整去脂、蒸煮、片皮切丝、烘干、大豆油油炸、蒸煮漂洗、二次蒸煮，添加或不添加泡小米椒、生姜、大蒜、八角、花椒、丁香、陈皮、桂皮、小茴香中的多种熬制，再加入白酒、大豆油、调味油（花椒油、辣椒油、麻辣油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的多种，经调味、过滤、沥干、装袋、包装、灭菌加工而成的调味肉皮丝。

根据风味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 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 泡小米椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 大蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 桂皮、丁香、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

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	丝状	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，咸淡适口，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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬*（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
a 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。 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。 *铬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	10 ²	GB 4789.3

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
°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

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、菌落总数、大肠菌群的检验。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、修整去脂、蒸煮、片皮切丝、烘干、大豆油油炸、蒸煮漂洗、二次蒸煮，添加或不添加泡小米椒、生姜、大蒜、八角、花椒、丁香、陈皮、桂皮、小茴香中的多种熬制，再加入白酒、大豆油、调味油（花椒油、辣椒油、麻辣油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸(冰醋酸)、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的多种，经调味、过滤、沥干、装袋、包装、灭菌加工而成的调味肉皮丝。

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》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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南固佳食品有限公司