



412359S-2023



内黄县亿佳肉制品坊企业标准

Q/NYJ 0001S-2023

# 脆皮肚（油炸猪皮）

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

内黄县亿佳肉制品坊 发布

## 前 言

本标准由内黄县亿佳肉制品坊提出并起草。

本标准主要起草人：陈彦杰。

H N

Q B

# 脆皮肚（油炸猪皮）

## 1 范围

本标准规定了脆皮肚（油炸猪皮）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为原料，添加或不添加食用盐、味精、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】中的一种或几种，经原料解冻或不解冻、清洗、煮制、斩拌、成型、烘干、油炸（大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、包装工艺制成的非即食脆皮肚（油炸猪皮）。

## 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 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 的规定。

2.1.4 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 大豆油、玉米油、食用植物调和油应符合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
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

### 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
食用盐（以 Cl <sup>-</sup> 计），g/100g	≤ 5.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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
注：*铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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：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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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。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）猪皮为原料，添加或不添加食用盐、味精、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】中的一种或几种，经原料解冻或不解冻、清洗、煮制、斩拌、成型、烘干、油炸（大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、包装工艺制成的非即食脆皮肚（油炸猪皮）。

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，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。

内黄县亿佳肉制品坊