



410156S-2024



新乡小村故事食品科技有限公司企业标准

Q/XXC 0001S-2024

皮冻

2024-01-11 发布

2024-01-11 实施

新乡小村故事食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡小村故事食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李永安。

H N

Q B

皮冻

1 范围

本标准规定了皮冻的分类、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，辅以或不辅以牛肉、猪肉，经解冻或不解冻、清洗、切丝，添加或不添加食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、白砂糖、酿造酱油、醋、料酒、魔芋粉、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、可得然胶、食用明胶、香辛料[辣椒、花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、小茴香、丁香、草果、高良姜、荜拨、香茅、砂仁、肉桂中的几种]、陈皮、白芷、泡椒、黄豆、青豆、麦芽糊精、氯化钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、复合磷酸盐（食用葡萄糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食用盐）、食品用香精（卤味增香膏）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。

根据原料的不同将本产品分为不同种类：皮冻、皮冻制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪皮、牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.14 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.15 食用明胶应符合 QB/T 4087 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.18 泡椒应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.19 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.20 青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.22 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.23 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.24 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.27 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。

2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 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	固态，有弹性，组织致密	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，脱壳后或经熟制后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
总磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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。		

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	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。

2.5 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

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。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，辅以或不辅以牛肉、猪肉，经解冻或不解冻、清洗、切丝，添加或不添加食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、白砂糖、酿造酱油、醋、料酒、魔芋粉、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、可得然胶、食用明胶、香辛料[辣椒、花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、小茴香、丁香、草果、高良姜、荜拨、香茅、砂仁、肉桂中的几种]、陈皮、白芷、泡椒、黄豆、青豆、麦芽糊精、氯化钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、复合磷酸盐（食用葡萄糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食用盐）、食品用香精（卤味增香膏）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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡小村故事食品科技有限公司