



413319S-2024



新乡市明发食品有限公司企业标准

Q/XMS 0003S-2024

皮冻制品

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

新乡市明发食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市明发食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市明发食品有限公司。

本标准主要起草人：董希苞、王伟。

H N

Q B

皮冻制品

1 范围

本标准规定了皮冻制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、驴、羊、鸡、鸭）可食用肉皮中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水、谷朊粉、大豆分离蛋白、可食用水产动物（鱼、虾、蟹、海参、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、扇贝中的一种或多种）、食用盐、白砂糖、麦芽糖、葱、姜、蒜、八角、花椒、丁香、甘草、肉豆蔻、小茴香、高良姜、砂仁、草果、桂皮、月桂叶、胡椒、孜然、辣椒、辣椒籽、芝麻、食用植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油中的一种或多种）、花椒油、味精、鸡精调味料、复合调味料中的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、食品用香精中的一种或多种，肉皮、水产动物经解冻或不解冻、拣选清洗（除油脂、除杂）、分切或不分切、配料、卤煮、绞碎或不绞碎、成型、浸泡或不浸泡、拌料【自制调味料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、葱、姜、蒜、丁香、甘草、肉豆蔻、小茴香、高良姜、砂仁、草果、月桂叶、胡椒、食用盐、白砂糖、芝麻中的几种，经油炸）、调味酱中一种或两种】或不拌料、冷却、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的皮冻制品。

根据主要原料不同、工艺不同、成型不同分为：猪皮冻制品、牛皮冻制品、驴皮冻制品、羊皮冻制品、鸡皮冻制品、鸭皮冻制品、混合皮冻制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、鸡、鸭）可食用副产品肉皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10469 的规定。
- 2.1.5 鱼、海参、鲍鱼、海蜇、扇贝应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.6 虾应符合 SC/T 3113 和 GB 2733 的规定。
- 2.1.7 蟹应符合 NY/T 841 和 GB 2733 的规定。
- 2.1.8 鱿鱼应符合 SC/T 3122 和 GB 2733 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.12 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.13 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.14 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.18 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.19 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.20 小茴香、高良姜、砂仁、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.21 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.22 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.23 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.24 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.25 辣椒、辣椒籽应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 花椒油应符合 DBS51/008 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 维生素 C (抗氧化剂) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠)应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.46 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.47 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.48 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.49 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	取样品一份,置于洁净干燥的烧杯中,在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 4.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	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
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
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该品种食品添加剂的产品检验; 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	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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 仅适用于牛肉制品。					

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、驴、羊、鸡、鸭）可食用肉皮中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水、谷朊粉、大豆分离蛋白、可食用水产动物（鱼、虾、蟹、海参、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、扇贝中的一种或多种）、食用盐、白砂糖、麦芽糖、葱、姜、蒜、八角、花椒、丁香、甘草、肉豆蔻、小茴香、高良姜、砂仁、草果、桂皮、月桂叶、胡椒、孜然、辣椒、辣椒籽、芝麻、食用植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油中的一种或多种）、花椒油、味精、鸡精调味料、复合调味料中的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、食品用香精中的一种或多种，肉皮、水产动物经解冻或不解冻、拣选清洗（除油脂、除杂）、分切或不分切、配料、卤煮、绞碎或不绞碎、成型、浸泡或不浸泡、拌料【自制调味料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、葱、姜、蒜、丁香、甘草、肉豆蔻、小茴香、高良姜、砂仁、草果、月桂叶、胡椒、食用盐、白砂糖、芝麻中的几种，经油炸）、调味酱中一种或两种】或不拌料、冷却、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的皮冻制品。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》相关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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市明发食品有限公司