



413296S-2025



河南馋客食品有限公司企业标准

Q/HCK 0003S-2025

皮冻

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

河南馋客食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南馋客食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨峰。

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。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为原料，经预处理、清洗，加入姜、葱、食用盐、调味料酒、黄酒、米酒、食用盐、味精、食糖、酿造酱油、食醋、魔芋粉、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、栀子、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉、麦芽糊精、调味油、复合调味料、食品添加剂[谷氨酰胺转氨酶、5'-呈味核苷酸二钠、甘油、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、瓜尔胶、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、槐豆胶、明胶、氯化钾、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、 β -胡萝卜素、乙基麦芽酚、麦芽酚中的一种或几种]或其复配食品添加剂（包含两种或以上添加剂）、食品用香精中的一种或几种，经卤煮、冷却、分切、包装等工艺加工而成的皮冻。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 姜、葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.11 黄酒、米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 白芷、陈皮、栀子应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.18 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.19 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.23 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.26 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.27 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.35 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.36 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.43 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	软固态，有弹性	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质；闻其气
色泽	具有产品应有色泽	

气味、滋味	具有产品应有气味和滋味，无异味	味，温开水漱口，品其滋味。
杂质	无正常视力肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 0.3	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	≤ 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
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.83
a指标仅适用于使用该添加剂的产品； 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（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。 *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	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
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a样品采集及处理按GB 4789.1执行；					

b适用于以牛皮为原料的产品。

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）猪皮为原料，经预处理、清洗，加入姜、葱、食用盐、调味料酒、黄酒、米酒、食用盐、味精、食糖、酿造酱油、食醋、魔芋粉、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、栀子、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉、麦芽糊精、调味油、复合调味料、食品添加剂[谷氨酰胺转氨酶、5'-呈味核苷酸二钠、甘油、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、瓜尔胶、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、槐豆胶、明胶、氯化钾、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、 β -胡萝卜素、乙基麦芽酚、麦芽酚中的一种或几种]或其复配食品添加剂（包含两种或以上添加剂）、食品用香精中的一种或几种，经卤煮、冷却、分切、包装等工艺加工而成的皮冻。

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，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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南馋客食品有限公司