



413187S-2025



河南臻盛弘食品科技有限公司企业标准

Q/LHZSH 0001S-2025

肉皮冻

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南臻盛弘食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南臻盛弘食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王传华、闫水洲

H N

Q B

肉皮冻

1 范围

本标准适用于以鲜（冻）猪肉皮为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、味精、酿造酱油、调味料酒、香辛料、食品添加剂（乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、葡萄糖酸- δ -内脂、乳酸链球菌素、山梨酸钾、亚硝酸钠、食品用香精），经解冻（或不解冻）、修整、蒸煮、冷却凝固、切块成型、包装等工艺制成的肉皮冻。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》的规定

2.1.3 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的规定

2.1.4 大豆应符合 GB1352《大豆》的规定

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T317《白砂糖》的规定

2.1.6 食用盐应符合 GB2721《食品安全国家标准 食用盐》的规定

2.1.7 味精应符合 GB2720《食品安全国家标准 味精》的规定

2.1.8 酿造酱油应符合 GB18186《酿造酱油》的规定

2.1.9 调味料酒应符合 SB/T10416《调味料酒》的规定

2.1.10 香辛料应符合 GB/T15691《香辛料调味品通用技术条件》的规定

2.1.11 乳酸钠应符合 GB25537《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）》的规定

2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB25566《食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠》的规定

2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB25557《食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠》的规定

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28《食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠》的规定

- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208《食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚》的规定
- 2.1.16 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB7657《食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯》的规定
- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB25547《食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠》的规定
- 2.1.18 乳酸链球菌素应符合 GB1886.231《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素》的规定
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》的规定
- 2.1.20 亚硝酸钠应符合 GB1886.11《食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠》的规定
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB30616《食品安全国家标准 食品用香精》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	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑。	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。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 味	具有产品应有的气味,无异味、无异臭	
滋 味	具有产品应有的滋味,无异味、无异臭	
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
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g) \leq	4	GB 5009.44
铅(以 pb 计)/(mg/kg) \leq	0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.15

总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）≤	0.05	GB 5009.17
*总砷（以 As 计）/（mg/kg）≤	0.48	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
*该项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	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 CFU/g	5	0	0	--	GB 4789.30
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值;					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括: 菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

《肉皮冻》是以鲜（冻）猪肉皮为主要原料，；辅以或不辅以白砂糖、食用盐、味精、酿造酱油、调味料酒、香辛料、食品添加剂（乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、葡萄糖酸- δ -内脂、乳酸链球菌素、山梨酸钾、亚硝酸钠、食品用香精），经解冻（或不解冻）、修整、蒸煮、冷却凝固、成型切块、包装等工艺加工而成。参照 GB2707《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依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南臻盛弘食品科技有限公司