



413716S-2025



新乡小村故事食品科技有限公司企业标准

Q/XXC 0001S-2025

皮冻

2025-12-25 发布

2025-12-25 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。

本标准主要起草人：牛永安。

本标准自发布之日起替代：Q/XXC 0001S-2024（备案号：410156S-2024）。

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、牛皮、驴皮）中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、沥水，加入姜、葱、食用盐、调味料酒、黄酒、花雕酒、米酒中的一种或几种，经腌制、焯水、分切，加入食用盐、味精、白砂糖、冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、蚝油、鱼露、食醋、魔芋粉、姜、葱、调味料酒、黄酒、米酒、香辛料[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种]、新鲜果蔬（玉米、胡萝卜、菠菜、火龙果、西兰花、西瓜、木瓜、山楂、香蕉、葡萄中的一种或多种）、原榨果蔬汁（芒果汁、猕猴桃汁、橙汁、椰浆中的一种或多种）、白芷、陈皮、槐花、人参（人工种植，五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、藿香、蒲公英、黄精、莲子、枸杞子、金银花、茯苓、桑椹、荷叶、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、薏苡仁、肉豆蔻、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、芡实、枣（大枣、酸枣、枣）、山药、鸡内金、阿胶、牡蛎、覆盆子、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、肉苁蓉（荒漠）、杜仲叶、天麻、玫瑰茄（洛神花）、银耳、香菇、栀子、奇亚籽、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、泡椒、黄豆、青豆、黑豆、青麦仁、毛豆仁、藜麦、燕麦粒、鸡精调味料、鸡粉调味料、熟肉制品（鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉、羊肉、兔肉、驴肉、鱼肉、猪蹄中的一种或几种）、豆皮丝、腐竹、大豆蛋白、蜂蜜、花生仁、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、火腿、干贝、虾仁、鱼皮、鱼籽、松花蛋、鸡蛋、鸭蛋、咸蛋黄、腊八蒜、麦芽糊精、麦芽糖、调味油、食用植物油、复合调味料、猪骨高汤、红曲红、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、可得然胶、黄原胶、槐豆胶、柠檬酸钠、明胶、奶油（黄油）、干酪（奶酪）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酰胺转氨酶、山梨酸钾、麦芽糊精、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、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）、柠檬酸、 β -胡萝卜素、乙基麦芽酚、麦芽酚、高粱红、胭脂虫红、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、牛皮、驴皮）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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 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、花雕酒应符合 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 泡椒应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.15 青豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.16 黄豆、黑豆、青麦仁、毛豆仁、藜麦、燕麦粒应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.26 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.31 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.32 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.35 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2. 1. 36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
2. 1. 37 乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
2. 1. 38 三聚磷酸钠应符合 GB 1886. 335 的规定。
2. 1. 39 焦磷酸钠应符合 GB 1886. 339 的规定。
2. 1. 40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886. 4 的规定。
2. 1. 41 β -胡萝卜素应符合 GB 1886. 366 的规定。
2. 1. 42 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
2. 1. 43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886. 208 的规定。
2. 1. 44 麦芽酚应符合 GB 1886. 282 的规定。
2. 1. 45 麦芽糊精应符合 GB/T 20882. 6 和 GB 15203 的规定。
2. 1. 46 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
2. 1. 47 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
2. 1. 48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
2. 1. 49 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
2. 1. 50 松花蛋、鸡蛋、鸭蛋、咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
2. 1. 51 腊八蒜应符合 GB 2714 的规定。
2. 1. 52 豆皮丝、腐竹应符合 GB 2712 的规定。
2. 1. 53 山茱萸、肉苁蓉（荒漠）、鸡内金、阿胶、牡蛎、覆盆子、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、芡实、枣（大枣、酸枣、枣）、金银花、枸杞子、茯苓、香薷、桑椹、荷叶、莲子、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄精、槐花、蒲公英、薏苡仁、藿香、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
2. 1. 54 人参（人工种植，五年以下）应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
2. 1. 55 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
2. 1. 56 玫瑰茄（洛神花）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
2. 1. 57 银耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
2. 1. 58 灵芝、杜仲叶、天麻符合国家卫生健康委员会关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。
2. 1. 59 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
2. 1. 60 核桃仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
2. 1. 61 新鲜果蔬应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
2. 1. 62 原榨果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
2. 1. 63 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.64 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.65 胭脂虫红应符合 GB 5009.288 的规定。
- 2.1.66 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.67 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.68 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.69 蚝油、鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.70 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.71 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.72 干贝、虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.73 猪骨高汤应符合 T/LSAS 0011 的规定。
- 2.1.74 火腿应符合 GB/T 19088 的规定。
- 2.1.75 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.76 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.77 鱼皮、鱼籽应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.78 奶油(黄油)应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.79 干酪(奶酪)应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.80 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.81 谷氨酰胺转氨酶应符合国家食品安全风险评估中心关于公开征求蛋白酶等 9 种食品添加剂新品种意见的规定。

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
色泽	具有该产品应有的色泽	观察色泽、性状、杂质; 闻其气味, 温开水漱口, 品其滋味。
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味, 无异味	
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
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28

β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq	0.02	GB 5009. 83
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	\leq	0.5	GB 5009. 121
双乙酸钠 ^a , g/kg	\leq	3.0	GB 5009. 277
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009. 11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.3	GB 5009. 12
镉 (以Cd计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009. 15
铬* (以Cr计), mg/kg	\leq	0.9	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	\leq	3.0	GB 5009. 26
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	\leq	0.5	GB 5009. 288

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

即食产品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

注: a样品的采样及处理按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

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（猪皮、牛皮、驴皮）中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、沥水，加入姜、葱、食用盐、调味料酒、黄酒、花雕酒、米酒中的一种或几种，经腌制、焯水、分切，加入食用盐、味精、白砂糖、冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、蚝油、鱼露、食醋、魔芋粉、姜、葱、调味料酒、黄酒、米酒、香辛料[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种]、新鲜果蔬（玉米、胡萝卜、菠菜、火龙果、西兰花、西瓜、木瓜、山楂、香蕉、葡萄中的一种或多种）、原榨果蔬汁（芒果汁、猕猴桃汁、橙汁、椰浆中的一种或多种）、白芷、陈皮、槐花、人参（人工种植，五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、藿香、蒲公英、黄精、莲子、枸杞子、金银花、茯苓、桑椹、荷叶、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、薏苡仁、肉豆蔻、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、芡实、枣（大枣、酸枣、枣）、山药、鸡内金、阿胶、牡蛎、覆盆子、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、肉苁蓉（荒漠）、杜仲叶、天麻、玫瑰茄（洛神花）、银耳、香菇、梔子、奇亚籽、核桃仁、白芝麻、黑芝麻、泡椒、黄豆、青豆、黑豆、青麦仁、毛豆仁、藜麦、燕麦粒、鸡精调味料、鸡粉调味料、熟肉制品（鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉、羊肉、兔肉、驴肉、鱼肉、猪蹄中的一种或几种）、豆皮丝、腐竹、大豆蛋白、蜂蜜、花生仁、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、火腿、干贝、虾仁、鱼皮、鱼籽、松花蛋、鸡蛋、鸭蛋、咸蛋黄、腊八蒜、麦芽糊精、麦芽糖、调味油、食用植物油、复合调味料、猪骨高汤、红曲红、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、可得然胶、黄原胶、槐豆胶、柠檬酸钠、明胶、奶油（黄油）、干酪（奶酪）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酰胺转氨酶、山梨酸钾、麦芽糊精、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、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）、柠檬酸、 β -胡萝卜素、乙基麦芽酚、麦芽酚、高粱红、胭脂虫红、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》制定本企业标准，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。