



413749S-2025



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0010S-2025

皮冻制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：巫晨阳、王瑞红、巫娟霞、王臣鹏、梁大燕

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）（猪、牛、驴、羊）可食用肉皮中的一种或多种为主要原料，经选料、解冻、清洗（除油脂、除杂）、分切或不分切，加入生活饮用水，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白制品、葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、枣、乌药叶、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、甘草、茶叶、茉莉花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬及其制品、火龙果、五指毛桃、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种），经卤煮、绞碎或不绞碎、成型、浸泡或不浸泡，再辅以或不辅以辣椒籽、芝麻、食用植物油、味精、鸡精调味料、复合调味料、海鲜粉调味料、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食用盐、食糖、蜂蜜、芝麻油、花椒油、芝麻酱、辣椒酱、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、啤酒、白酒、调味料酒的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、乳酸、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、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，拌料或不拌料、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的皮冻制品。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）（猪、牛、驴、羊）可食用肉皮应符合 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 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.7 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、枣、乌药叶、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.10 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。

2.1.11 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.12 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2024 年 4 号公告的规定。

2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.14 茶叶应符合 GB/T 30766 的规定。

2.1.15 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.16 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.17 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。

2.1.18 五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205 号）的规定。

2.1.19 食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.20 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。

2.1.22 辣椒籽应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.23 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.26 复合调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.28 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.30 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.31 花椒油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.32 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.33 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.36 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.37 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.38 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.39 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.40 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.41 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.42 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.49 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.54 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.55 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.56 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.57 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 食品用香料应符合 GB 29938 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	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，
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	然后以温开水漱口，品其滋味。
-----	-----------	----------------

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， μ g/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
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤	20	GB 5009.185
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*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；			
b 指标仅适用于使用山楂的产品。			
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	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 21710 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；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 和 GB 31650.1 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）（猪、牛、驴、羊）可食用肉皮中的一种或多种为主要原料，经选料、解冻、清洗（除油脂、除杂）、分切或不分切，加入生活饮用水，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白制品、葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、枣、乌药叶、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、甘草、茶叶、茉莉花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬及其制品、火龙果、五指毛桃、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种），经卤煮、绞碎或不绞碎、成型、浸泡或不浸泡，再辅以或不辅以辣椒籽、芝麻、食用植物油、味精、鸡精调味料、复合调味料、海鲜粉调味料、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食用盐、食糖、蜂蜜、芝麻油、花椒油、芝麻酱、辣椒酱、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、啤酒、白酒、调味料酒的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、乳酸、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、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，拌料或不拌料、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。

河南省臧营桥食品有限公司