



410683S-2025



民权县康伟食品加工厂（个体工商户）企业标准

Q/MQKW 0001S-2025

肉皮冻

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

民权县康伟食品加工厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由民权县康伟食品加工厂(个体工商户)提出并起草。

本标准主要起草人：李伟。

H N

Q B

肉皮冻

1 范围

本标准规定了肉皮冻的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、切丝，添加或不添加食用盐、味精、柠檬酸、酿造酱油、食用香精、红曲红、红曲黄、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、抗坏血酸钠、复配食品添加剂（食用葡萄糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐）、魔芋粉、瓜尔胶、卡拉胶， ϵ -聚赖氨酸、山梨酸钾中的几种，经煮制、打碎或不打碎、调配混合灌入模具成型、脱模、包装而成型的肉皮冻。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用香精应符合 GB/T30616 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.11 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.12 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 ϵ -聚赖氨酸应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
色 泽	具有该产品应有色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下

气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	观察色泽、性状、杂质；闻其气味，温开水漱口，品其滋味
性状	固态，有弹性，组织致密	
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
水分, g/100g	≤ 90	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	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	≤ 1.0	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
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
亚硝酸钠残留量 ^a (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;		
注2: a指标仅适用于原料中添加的产品;		
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	100	GB 4789.3
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

注：a样品采集及处理按GB 4789.1执行。

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、水分、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）猪皮为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、切丝，添加或不添加食用盐、味精、柠檬酸、酿造酱油、食用香精、红曲红、红曲黄、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、抗坏血酸钠、复配食品添加剂（食用葡萄糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐）、魔芋粉、瓜尔胶、卡拉胶， ϵ -聚赖氨酸、山梨酸钾中的几种，经煮制、打碎或不打碎、调配混合灌入模具成型、脱模、包装而成型的肉皮冻。

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 GB2726《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。

本产品属性为熟肉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县康伟食品加工厂(个体工商户)

Q B