



411139S-2025

鹤壁春黎食品有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2025

皮冻制品

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

鹤壁春黎食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁春黎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏成。

本标准自发布实施日起替代 Q/HCS 0003S-2024。

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）畜皮【猪皮、驴皮、牛皮中的一种】为主要原料，辅以或不辅以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、魔芋粉、瓜尔胶、卡拉胶、香辛料【辣椒、花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、小茴香、丁香、草果、藤椒、姜、葱、蒜中的一种或几种】、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、香辛料调味油（辣椒油、花椒油、麻椒油、藤椒油、桂皮油中的一种或几种）、鸡精、麦芽糊精、氯化钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种）、β-胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理、加生活饮用水熬煮、冷却预成型、切制成型、调配混合或不调配混合、包装等工艺加工而成的即食皮冻制品。

根据主要原料不同将本产品分为不同种类：猪皮冻制品、驴皮冻制品、牛皮冻制品、复合皮冻制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜皮应符合 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 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.16 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.19 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 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，在自然光下观察色泽、性状、杂质；闻其气味，温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
性状	软固态，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
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-二甲基亚硝酸胺， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 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
磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.83
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；		
注2：a指标仅适用于使用该添加剂的产品；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样品采集及处理按GB 4789.1执行; b指标仅适用于使用牛皮为原料的皮冻制品。					

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）畜皮【猪皮、驴皮、牛皮中的一种】为主要原料，辅以或不辅以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、魔芋粉、瓜尔胶、卡拉胶、香辛料【辣椒、花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、小茴香、丁香、草果、藤椒、姜、葱、蒜中的一种或几种】、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、香辛料调味油（辣椒油、花椒油、麻椒油、藤椒油、桂皮油中的一种或几种）、鸡精、麦芽糊精、氯化钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种）、 β -胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理、加生活饮用水熬煮、冷却预成型、切制成型、调配混合或不调配混合、包装等工艺加工而成的即食皮冻制品。

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》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。

鹤壁春黎食品有限公司

QB