



410424S-2026



河南苏润轩食品有限公司企业标准

Q/HSRX 0001S-2026

# 猪皮冻

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南苏润轩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南苏润轩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田卫华、秦龙飞。

HN  
QB

# 猪皮冻

## 1 范围

本标准规定了猪皮冻的要求、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、预煮、绞制，加入辅料{玉米淀粉、复配增稠剂 1 [谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、氯化钾、魔芋粉中的几种]}进行配料研磨、熬制，加入复配增稠剂 2（卡拉胶、黄原胶、魔芋粉、氯化钾中的几种）、生活饮用水，经搅拌、装模、预冷、包装、冷冻等工艺加工而成的猪皮冻。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 复配增稠剂 1、复配增稠剂 2 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 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
性状	固态，冻状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 18	GB 5009.44
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	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

注：\*总砷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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注：a：样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按照 JJF 1070 执行。

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定，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国家相关规定和公告。

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）猪皮为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预煮、绞制，加入辅料{玉米淀粉、复配增稠剂 1 [谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、氯化钾、魔芋粉中的几种]}进行配料研磨、熬制，加入复配增稠剂 2（卡拉胶、黄原胶、魔芋粉、氯化钾中的几种）、生活饮用水，经搅拌、装模、预冷、包装、冷冻等工艺加工而成的猪皮冻。

根据《中华人民共和国食品安全法》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南苏润轩食品有限公司