



411499S-2026



河南佳怡食品有限公司企业标准

Q/JY 0005S-2026

皮冻

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南佳怡食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳怡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李森、张建新、王朋阳、陈爱琴、索亲善。

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）畜禽皮中的一种或多种为主要原料，经解冻（或不解冻），修整，清洗，焯水（或不焯水），切丝、切块（或不切丝、切块）、添加畜禽肉、畜禽可食副产品、生活饮用水、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、味精、酱油、调味料酒、食用葡萄糖、魔芋精粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、葡萄糖）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食品用香精、卡拉胶、可得然胶、明胶、黄原胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、大葱、生姜、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、高良姜、山奈、草果、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、丁香、甘草、黑胡椒、白胡椒中的多种）、药食同源食品（白芷、栀子、益智仁、陈皮中的多种）的多种为辅料，经熬制、灌装（或不灌装）、冷却、切块（或不切块）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的熟肉制品。

根据产品配料不同可以分为：肉皮冻、皮冻。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉、皮、可食副产品应符合GB 2707的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 花椒、八角、小茴香、桂皮、高良姜、山奈、草果、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、丁香、甘草、黑胡椒、白胡椒应符合GB/T 15691的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.7 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。

2.1.9 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.10 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.11 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.12 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 白芷、栀子、益智仁、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 槐豆胶(又名刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.22 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.25 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28 生姜、大葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.30 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.33 复配水分保持剂应符合 GB 26687 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	指 标	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 份，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注: a: 仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。 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。		

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
a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 b 适用于以牛肉或牛皮为原料的产品。 n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

应符合 GB 14881 和 GB 19303 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、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）畜禽皮中的一种或多种为主要原料，经解冻（或不解冻），修整，清洗，焯水（或不焯水），切丝、切块（或不切丝、切块）、添加畜禽肉、畜禽可食副产品、生活饮用水、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、味精、酱油、调味料酒、食用葡萄糖、魔芋精粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、葡萄糖）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食品用香精、卡拉胶、可得然胶、明胶、黄原胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、大葱、生姜、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、高良姜、山奈、草果、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、丁香、甘草、黑胡椒、白胡椒中的多种）、药食同源食品（白芷、栀子、益智仁、陈皮中的多种）的多种为辅料，经熬制、灌装（或不灌装）、冷却、切块（或不切块）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的熟肉制品。

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依据。

本标准在 GB 2760 中的类别为 08.03 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。

河南佳怡食品有限公司

QB