



412886S-2026



夏邑县厨将食品有限公司企业标准

Q/XCS 0004S-2026

皮冻

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

夏邑县厨将食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县厨将食品有限公司提出。

本标准起草单位：夏邑县厨将食品有限公司。

本标准主要起草人：李雪梅。

H N
Q B

皮冻

1 范围

本标准规定了皮冻的术语和定义、分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

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、烫煮、修整、切丝、清洗，加入生活饮用水，加入食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、辣椒粉、花椒粉、月桂叶（香叶）粉、香辛料粉、香辛料滤包（香辛料经熬煮后取出）、白芷粉、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、明胶、谷氨酰胺转氨酶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、复配增稠剂（琼脂、谷氨酰胺转氨酶、柠檬酸钠、麦芽糊精）中的一种或几种，经熬煮成胶、自然成型或装入模具成型、冷却、包装加工而成的皮冻。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 术语和定义

2.1 皮冻

皮冻是指以鲜（冻）猪皮为主要原料，经预处理、加入辅料熬煮出胶，自然成型或装入模具成型、冷却、包装加工而成的。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB 2717 的规定。

3.1.5 辣椒粉、花椒粉、月桂叶（香叶）粉、香辛料粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.6 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.7 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

3.1.8 明胶应符合 GB 6783 的规定。

3.1.9 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.11 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

3.1.12 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

3.1.13 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
性状	具有产品应有的性状	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3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, %	≤ 85	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 3.0	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
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品，相同功能数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

b 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。

3.4 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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 采样方案及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 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、烫煮、修整、切丝、清洗，加入生活饮用水，加入食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、辣椒粉、花椒粉、月桂叶（香叶）粉、香辛料粉、香辛料滤包（香辛料经熬煮后取出）、白芷粉、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加卡拉胶、明胶、谷氨酰胺转氨酶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、复配增稠剂（琼脂、谷氨酰胺转氨酶、柠檬酸钠、麦芽糊精）中的一种或几种，经熬煮成胶、自然成型或装入模具成型、冷却、包装加工而成的皮冻。

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 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县厨将食品有限公司