



411306S-2017



固始县方圆绿地食品有限责任公司

企业标准

Q/GFLS 0001S-2017

H N

皮丝

Q B

2017-06-12 发布

2017-06-12 实施

固始县方圆绿地食品有限责任公司  
发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由固始县方圆绿地食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张正豪。

本标准于 2017 年 05 月 17 日首次发布。

H N  
Q B

# 皮丝

## 1 范围

本标准规定了皮丝的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为原料，经解冻、去脂、清洗、煮制、片皮切丝、晾晒、大豆油炸、泡发（加入碳酸氢钠）、冲洗、脱水，加入食用盐、柠檬酸、乳酸链球菌素，经混合、整理、包装加工而成的非即食皮丝。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的要求。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	检测方法
性状	丝状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。熟制后,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色泽	乳白色至淡黄色	
气、滋味	具有猪皮的气、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	检测方法
水分, %	≤ 50	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	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
*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 的卫生要求。

#### 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 编制说明

皮丝是以鲜（冻）猪皮为原料，经解冻、去脂、清洗、煮制、片皮切丝、晾晒、大豆油油炸、发泡（加入碳酸氢钠）、冲洗、脱水，加入食用盐、柠檬酸、乳酸链球菌素，经混合、整理、包装加工而成的。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、《食品生产许可证审查细则》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

固始县方圆绿地食品有限责任公司

2017年05月17日

H N  
Q B