



411887S-2017



河南固佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2017

---

# 肉皮丝

2017-08-21 发布

2017-08-21 实施

---

河南固佳食品有限公司 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。

本标准由河南固佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘俊、李祖武。

H N

Q B

# 肉皮丝

## 1 范围

本标准规定了肉皮丝的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为原料，经解冻、修整去脂、蒸煮、片皮切丝、烘干（或晾晒、风干）、大豆油油炸或不经油炸、漂洗或不漂洗、包装加工而成的非即食肉皮丝。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的要求。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	丝状	从样品中取 100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品用开水煮熟，温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色至淡黄色	
气、滋味	具有本品应有的气、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	检测方法
水分，%	肉皮丝（干）	≤ 20	GB 5009.3
	肉皮丝（湿）	≤ 80	
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.4	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

\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 的卫生要求。

#### 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 兽药残留应符合国家相关规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

肉皮丝是以鲜（冻）猪皮为原料，经解冻、修整去脂、蒸煮、片皮切丝、烘干（或晾晒、风干）、大豆油油炸或不经油炸、漂洗或不漂洗、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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南固佳食品有限公司

2017年07月12日

H N  
Q B