



412251S-2017



开封市鸿利食品有限公司企业标准

Q/KHS 0002S-2017

皮冻

2017-09-20 发布

2017-09-20 实施

开封市鸿利食品有限公司 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。

本标准由开封市鸿利食品有限公司、河南华测检测技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王珂岩、孙博宏、徐翠敏。

H N

Q B

皮冻

1 范围

本标准规定了皮冻的要求、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，经解冻或不解冻、煮制、切丝、清洗，加入食用盐、生活饮用水、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、香叶）、熬制出胶，再加入山梨酸钾、猪肉香精、生活饮用水、酱油，经混合、搅拌、分装、冷却、包装加工而成的皮冻。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.5 猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	块状	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，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	黄色至淡黄色	
气、滋味	具有猪皮应有的气、滋味，鲜香，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），%	≤ 30	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
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 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 ^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
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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、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

皮冻是以鲜（冻）猪皮为原料，经解冻或不解冻、煮制、切丝、清洗，加入食用盐、生活饮用水、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、香叶）、熬制出胶，再加入山梨酸钾、猪肉香精、生活饮用水、酱油，经混合、搅拌、分装、冷却、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，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

开封市鸿利食品有限公司

2017年08月24日

H N
Q B