



412248S-2017



社旗县德盛豆坊企业标准

Q/SDD 0001S-2017

---

# 油炸猪皮

2017-09-20 发布

2017-09-20 实施

---

社旗县德盛豆坊 发布

## 前 言

标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由社旗县德盛豆坊提出并起草。

本标准起草人：党申。

H N

Q B

# 油炸猪皮

## 1 范围

本标准规定了油炸猪皮的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干猪皮或鲜（冻）猪皮（经解冻或不解冻、清洗、煮制、切丝（块）、烘干）为原料，经大豆油油炸，加入食用盐、味精、辣椒、花椒，经混合或不混合、卤制或不卤制、蒸制或不蒸制、冷却、包装工艺制成的油炸猪皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）猪皮应符合应新鲜、无腐烂、霉变的现象并符合 GB 2707 和 GB 2762 的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

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 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 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	试验方法
性 状	固态块状或丝状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	应有本产品应有的颜色	
气味、滋味	具有本产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来物质	

### 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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价，（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
*本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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干猪皮或鲜（冻）猪皮（经解冻或不解冻、清洗、煮制、切丝（块）、烘干）为原料，经大豆油油炸，加入食用盐、味精、辣椒、花椒，经混合或不混合、卤制或不卤制、蒸制或不蒸制、冷却、包装工艺制成的油炸猪皮。

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，参照的 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

社旗县德盛豆坊

2017年08月15日