



413123S-2018



唐河县广富食品厂企业标准

Q/TGS 0001S-2018

油炸猪皮

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

唐河县广富食品厂 发布

前 言

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

本标准由唐河县广富食品厂提出并起草。

本标准起草人：王广付。

本标准自发布之日起替代 Q/TGS 0001S-2018（备案号：412101S-2018，2018-7-12 发布实施）。

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、检验方法、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，经大豆油或起酥油油炸后，冷却、包装工艺制成的油炸猪皮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干猪皮应符合 GB 2762 和国家兽药残留限量的规定。

2.1.2 鲜（冻）猪皮应新鲜、无腐烂、无霉变的现象，并符合 GB 2707 和 GB 2762 的规定，兽药残留限量的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 起酥油应符合 LS/T 3218 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	固态块状或丝状	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、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
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
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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 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	采样方法 ^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 平板计数法
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 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于干猪皮或鲜（冻）猪皮（经解冻或不解冻、清洗、煮制、切丝（块）、烘干）为原料，经大豆油或起酥油油炸后，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 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。

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

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

唐河县广富食品厂

H N

Q B