



410202S-2018



河南欣贝思食品有限公司企业标准

Q/JXBS 0001S-2018

弹嘴 Q 皮 (猪皮制品)

2018-01-12 发布

2018-01-12 实施

河南欣贝思食品有限公司 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》编写。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由河南欣贝思食品有限公司、焦作大学和焦作市质量技术监督检验测试中心提出并起草。

本标准主要起草人：刘利霞、何芳、李艳梅、卢永报、薛旭峰、王运。

H N

Q B

弹嘴 Q 皮（猪皮制品）

1 范围

本标准规定了产品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准适用于以干猪皮为原料，经挑选、油炸（食用大豆油）、浸泡、成型切条、二次清洗、脱水、添加食用盐、白砂糖、味精、食用大豆油、干辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、香精(猪肉香精、牛肉粉、肉味香精、飘香香精、卤味香精、泡椒精油、川香精油、肉味精油、牛肉膏、猪骨髓浸膏、鸡肉香精)、泡椒、柠檬酸、乳酸、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的几种经调制，然后真空包装、高温杀菌（或辐照杀菌、或紫外杀菌）、冷却、外包装而制成的产品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 干猪皮应符合 Q/MD 0001S 的规定，（见附录 A）。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.5 干辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.6 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.10 香精(猪肉香精、牛肉粉、肉味香精、飘香香精、卤味香精、泡椒精油、川香精油、肉味精油、牛肉膏、猪骨髓浸膏、鸡肉香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 泡椒应符合 GB 2714 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	检测方法
性 状	长条状，柔韧，有弹性	将产品倒入玻璃杯内，观察产品性状及
色 泽	黄色半透明状	

气味、滋味	有一定的咀嚼感，软硬适中，具有该产品固有的滋味和气味，无异味	色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
蛋白质/(g/100g) \geq	除泡椒味弹嘴 Q 皮(猪皮制品)以外的产品	8.0
	泡椒味弹嘴 Q 皮(猪皮制品)	4.0
水分/(g/100g) \leq	除泡椒味弹嘴 Q 皮(猪皮制品)以外的产品	80
	泡椒味弹嘴 Q 皮(猪皮制品)	95
食用盐, g/100g \leq	4.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg \leq	3.0	GB 5009.26
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) \leq	0.05	GB 5009.17
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg \leq	0.04	GB 5009.28
防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。 *铅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 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	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
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	-	GB4789.4
注: 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

除散装称重外,净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》和 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 12694 规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

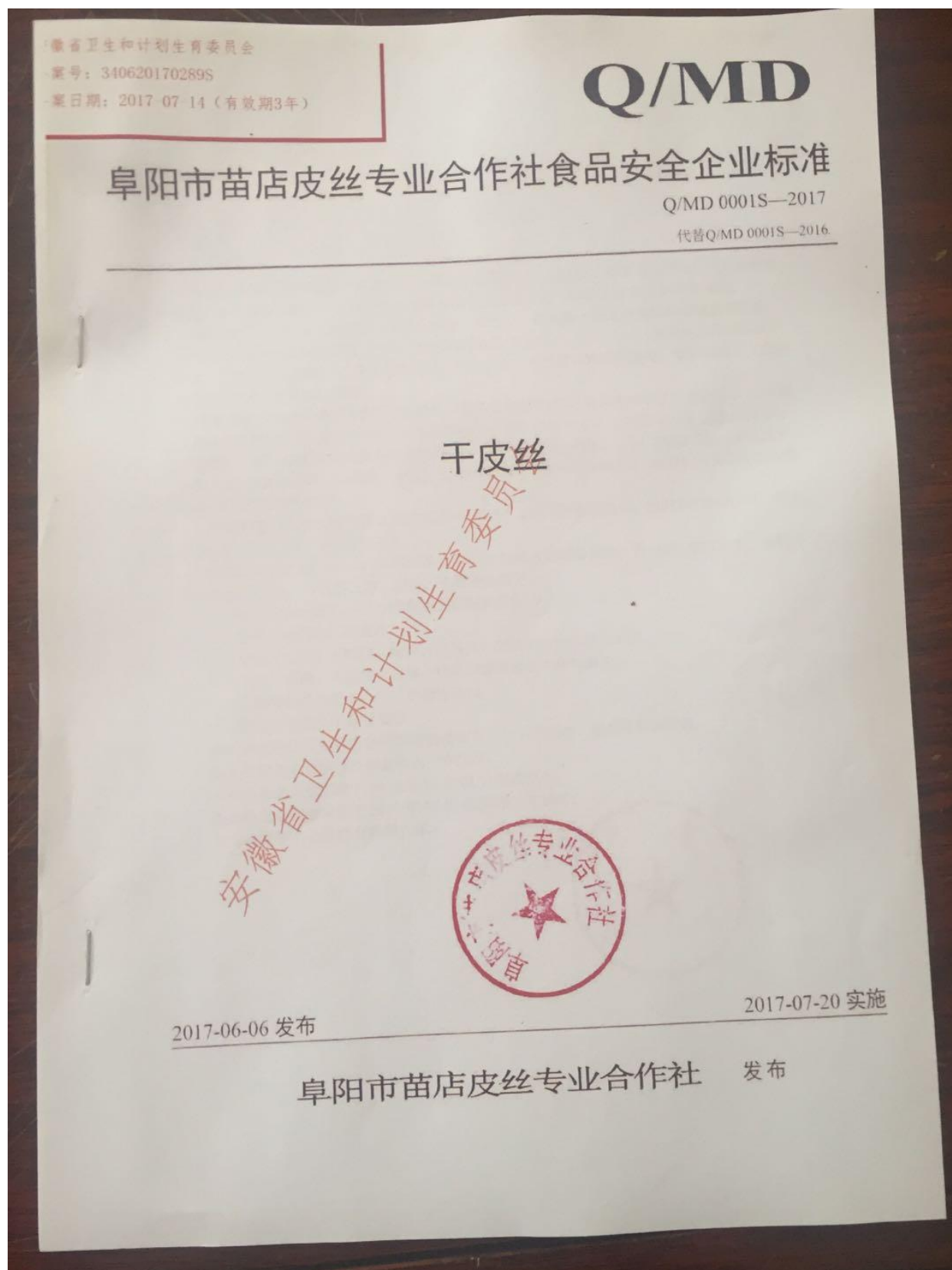
3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A



Q/MD 0001S-2017

前 言

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 干皮丝》标准。

本食品安全企业标准贯彻执行 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等食品安全国家标准，技术指标比较了 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本食品安全企业标准代替 Q/MD 0001S-2016《干皮丝》（标准备案号：340620170101772，备案日期：2017-01-24，有效期三年）。

本食品安全企业标准与 Q/MD 0001S-2016《干皮丝》（标准备案号：340620170101772，备案日期：2017-01-24，有效期三年）相比，主要变化如下：

- 修改了标准的前言、范围以及技术指标要求。
- 更新了规范性引用文件。
- 删除了总汞、无机砷、酸价、羰基价、过氧化值技术指标要求。
- 增加了总砷、农药残留限量、兽药残留限量技术指标要求。
- 亚硝酸盐改为按 GB 2760 的规定使用。
- 删除微生物技术指标要求。

本食品安全企业标准由阜阳市苗店皮丝专业合作社提出，起草并负责解释。

本食品安全企业标准主要起草人：李立华。

本食品安全企业标准于 2016 年 12 月 01 日首次发布。

本食品安全企业标准于 2017 年 06 月 06 日第一次修订。

本食品安全企业标准有效期三年。



Q/MD 0001S—2017

干皮丝

1 范围

本标准规定了干皮丝的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第三章定义产品的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号
	《食品召回管理办法》（国家食品药品监督管理总局令 12 号）
	《动物性食品中兽药最高残留限量》中华人民共和国农业部公告第 235 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 干皮丝

以鲜（冻）猪皮为原料，经原料前处理、清洗、煮制、去皮、切丝、成型、干燥、包装等工艺加工而成的非即食干皮丝。



3.2 非即食：需经过烹调加热或其它方式杀菌，方可直接入口食用的食用方法。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定。不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定。

4.2 原辅材料要求

生产用水应符合GB 5749的规定。鲜（冻）猪皮应符合GB 2707的规定。

4.3 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和组织状态，有无杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味， 无异味	
状态	具有该产品应有的状态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 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
水分/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-亚硝胺(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

注：此表污染物限量应符合GB 2762及国家相关法律法规的规定。

4.6 兽药残留限量

兽药残留限量应符合国家农业部公告第235号的有关规定及国家有关规定和公告。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量：应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。
4.8.2 食品添加剂品种和使用量：应符合GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定。



4.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 批次的确定和抽样

6.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 抽样：按照GB/T 30612规定执行，所抽取样品中2/3用于检验，1/3为备用样品。

6.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量技术指标（国家法律、法规、规章等有规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- 产品正式投入生产时。
- 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时。
- 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

- 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。
- 检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备用样品复检不合格项，复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

7.1 标签标志

内销产品标签上应按GB 7718、GB 28050的规定及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

7.2 包装

产品包装应符合GB 14881、GB 23350、GB/T 6543和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合GB/T 191的规定。



Q-MD 0001S—2017

7.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》及国家有关标准、规定执行。

7.4 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期为 12 个月。



安徽省卫生和计划生育委员会

编制说明

本标准适用于以干猪皮为原料，经挑选、油炸（食用大豆油）、浸泡、成型切条、二次清洗、脱水、添加食用盐、白砂糖、味精、食用大豆油、干辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、香精（猪肉香精、牛肉粉、肉味香精、飘香香精、卤味香精、泡椒精油、川香精油、肉味精油、牛肉膏、猪骨髓浸膏、鸡肉香精）、泡椒、柠檬酸、乳酸、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的几种经调制，然后真空包装、高温杀菌（或辐照杀菌、或紫外杀菌）、冷却、外包装而制成的产品。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》的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南欣贝思食品有限公司