



413402S-2018



开封市鸿利食品有限公司企业标准

Q/KHS 0002S-2018

皮冻

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

开封市鸿利食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由开封市鸿利食品有限公司提出。

本标准由开封市鸿利食品有限公司、河南华测检验技术有限公司、开封市食品药品检验所共同起草。

本标准起草人：王柯岩、孙博宏、徐翠敏、刘珊珊。

本标准自发布实施日起替代原标准 Q/KHS 0002S—2017，备案号 412251S—2017。

H N

Q B

皮冻

1 范围

本标准规定了皮冻的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为主要原料，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、辣椒、八角、小茴香、桂皮）、熬制出胶，再加入防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素）中的一种或几种，D-异抗坏血酸钠、猪肉香精、生活饮用水、酱油中的几种为辅料，经混合、搅拌、分装、冷却、定型、包装加工而成的。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 香辛料（花椒、辣椒、八角、小茴香、桂皮）应符合 GB/T 15691 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	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), g/100g	≤	15	GB 5009.44	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	A	0.075	GB 5009.28
		B	0.0375	
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	A	0.5	GB 5009.121
		B	0.25	
N-二甲基亚硝酸, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26	
注: 1、*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。2、A. 适用于使用一种防腐剂; B. 适用于同时使用两种防腐剂。 3、相同功能的防腐剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。				

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	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌, /25 g	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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789.30
注: a: 样品的采样和处理按 GB4789.1 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定, 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相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为主要原料，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、辣椒、八角、小茴香、桂皮）、熬制出胶，再加入防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素）中的一种或几种，D-异抗坏血酸钠、猪肉香精、生活饮用水、酱油中的几种为辅料，经混合、搅拌、分装、冷却、定型、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》有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了皮冻的分类、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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市鸿利食品有限公司