



412101S-2018



唐河县广富食品厂企业标准

Q/TGS 0001S-2018

---

# 油炸猪皮

2018-07-12 发布

2018-07-12 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。

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、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 原料要求

2.1.1 干猪皮应符合 GB 2762 和国家兽药残留的规定。

2.1.2 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 和国家兽药残留的规定。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB T 30382 的规定。

2.1.8 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	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
食用盐, (以氯化钠计), 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
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	采样方法 <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 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 规定。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 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、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、试验方法、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