



410590 S-2026



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0010S-2026

皮冻/肉皮冻制品

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：巫晨阳、王瑞红、巫娟霞、王臣鹏、梁大燕。

本标准自实施日起替代Q/HZS 0010S-2026（备案号 413749S-2026）。

H N

Q B

皮冻/肉皮冻制品

1 范围

本标准规定了皮冻/肉皮冻制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)(猪皮、牛皮、驴皮、羊皮)中的一种或多种为主要原料,添加或不添加鲜(冻)(猪肉、牛肉、驴肉、羊肉)中的一种或几种,经选料、解冻、清洗【鲜(冻)肉、皮去除油脂、除杂】、分切或不分切,加入生活饮用水,添加或不添加熟肉制品、谷朊粉、大豆蛋白制品、葱、姜、蒜、香辛料(GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种)、食用菌(黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种)、白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、枣、乌药叶、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参(人工种植五年及以下)、地黄、麦冬、天冬、化橘红、甘草、茶叶、茉莉花茶、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、果蔬及其制品、火龙果、五指毛桃中的一种或几种,再辅以或不辅以辣椒籽、芝麻、食用植物油、味精、鸡精调味料、复合调味料、海鲜粉调味料、辣椒红油(辣椒经热的食用植物油炸制而成)、食用盐、食糖、蜂蜜、芝麻油、花椒油、芝麻酱、辣椒酱、蚝油、酿造酱油(含焦糖色)、酿造食醋、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、啤酒、白酒、调味料酒的一种或多种,添加或不添加乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠)、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、双乙酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或多种,经卤煮、成型、冷却、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的皮冻/肉皮冻制品。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜(冻)(猪皮、牛皮、驴皮、羊皮)、鲜(冻)(猪肉、牛肉、驴肉、羊肉)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10469 的规定。
- 2.1.6 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

- 2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、枣、乌药叶、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.12 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。
- 2.1.13 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.14 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2024 年 4 号公告的规定。
- 2.1.15 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.16 茶叶应符合 GB/T 30766 的规定。
- 2.1.17 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.18 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.19 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。
- 2.1.20 五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205 号）的规定。
- 2.1.21 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.22 辣椒籽应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.24 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 复合调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.31 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.34 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.36 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.37 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.38 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.39 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.40 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.41 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.42 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.43 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.55 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.56 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.57 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.58 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.59 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有产品应有的性状	取适量样品,置于洁净干燥的白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、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	≤ 4.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	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-二甲基亚硝酸盐, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 ^a (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
<p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于添加该品种食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 指标仅适用于使用山楂的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>		

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				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

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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于牛肉制品。					

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 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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 GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。

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。

QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（猪皮、牛皮、驴皮、羊皮）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加鲜（冻）（猪肉、牛肉、驴肉、羊肉）中的一种或几种，经选料、解冻、清洗【鲜（冻）肉、皮去除油脂、除杂】、分切或不分切，加入生活饮用水，添加或不添加熟肉制品、谷朊粉、大豆蛋白制品、葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、枣、乌药叶、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、甘草、茶叶、茉莉花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬及其制品、火龙果、五指毛桃中的一种或几种，再辅以或不辅以辣椒籽、芝麻、食用植物油、味精、鸡精调味料、复合调味料、海鲜粉调味料、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食用盐、食糖、蜂蜜、芝麻油、花椒油、芝麻酱、辣椒酱、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、啤酒、白酒、调味料酒的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、双乙酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经卤煮、成型、冷却、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的皮冻/肉皮冻制品。

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，参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》相关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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。