



410714 S-2026



尉氏县臻庆坊食品有限公司企业标准

Q/WZQF 0003S-2026

皮冻

2026-03-30 发布

2026-03-30 实施

尉氏县臻庆坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由尉氏县臻庆坊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱慧宁。

H N

Q B

皮冻

1 范围

本标准规定了皮冻的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干的猪皮为主要原料，经解冻或不解冻，泡水或不泡水、去脂、煮制、修整、清洗切丝，切块或斩拌，加入食用盐、生活饮用水，添加白砂糖、酱油、味精、香辛料（藤椒、花椒、生姜、大葱、大蒜、八角、丁香、桂皮、小茴香、月桂叶中的一种或几种），熬制出胶，加入或不加入食用明胶、魔芋粉、大豆分离蛋白中的一种或几种，加入或不加入调味油（香辣油、五香油、麻椒油、辣椒油、藤椒油、花椒油中的一种或几种）、核桃仁、花生米、玉米粒、西兰花、胡萝卜、松花蛋、鸡蛋、鸭蛋、豆皮丝、腐竹、畜禽熟肉制品（鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉中的一种或几种）中的一种或几种，再加入鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、复配防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素）、亚硝酸钠中的一种或几种，经混合、搅拌、冷却、装盒或装袋、定型、灭菌或不灭菌、包装加工而成的皮冻。

根据辅料不同分为：肉皮冻、花色皮冻、皮冻。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）、干猪皮应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.6 味精应符合GB 2707的规定。
- 2.1.7 香辛料（藤椒、花椒、生姜、大葱、大蒜、八角、丁香、桂皮、小茴香、月桂叶）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.8 食用明胶应符合QB/T 4087和GB 6783的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.10 大豆分离蛋白应符合SB/T 10649的规定。
- 2.1.11 调味油（香辣油、五香油、麻椒油、辣椒油、藤椒油、花椒油）应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.12 核桃仁、花生米应符合GB 19300的规定。
- 2.1.13 西兰花、胡萝卜、玉米粒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.14 松花蛋、鸡蛋、鸭蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.15 豆皮丝、腐竹应符合GB 2712的规定。
- 2.1.16 鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉应符合GB 2726的规定。

2.1.17 鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精应符合GB 30616的规定。

2.1.18 复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.20 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.21 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.22 复配防腐剂应符合GB 26687的规定。

2.1.23 亚硝酸钠应符合GB 1886.11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
色 泽	具有该产品应有色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状、杂质;闻其气味,温开水漱口,品其滋味
气 味、滋 味	具有本品特有气味和滋味,无异味	
性 状	固态圆型或其他异型,有弹性,组织致密	
杂 质	无正常视力肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 90	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
亚硝酸钠残留量 ^a , mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

注2: a指标仅适用于添加该食品添加剂的产品;

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。

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	100	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
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

注: a样品采集及处理按GB 4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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; 真菌毒素限量应符合GB 2761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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干的猪皮为主要原料，经解冻或不解冻，泡水或不泡水、去脂、煮制、修整、清洗切丝，切块或斩拌，加入食用盐、生活饮用水，添加白砂糖、酱油、味精、香辛料（藤椒、花椒、生姜、大葱、大蒜、八角、丁香、桂皮、小茴香、月桂叶中的一种或几种），熬制出胶，加入或不加入食用明胶、魔芋粉、大豆分离蛋白中的一种或几种，加入或不加入调味油（香辣油、五香油、麻椒油、辣椒油、藤椒油、花椒油中的一种或几种）、核桃仁、花生米、玉米粒、西兰花、胡萝卜、松花蛋、鸡蛋、鸭蛋、豆皮丝、腐竹、畜禽熟肉制品（鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉中的一种或几种）中的一种或几种，再加入鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、复配防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素）、亚硝酸钠中的一种或几种，经混合、搅拌、冷却、装盒或装袋、定型、灭菌或不灭菌、包装加工而成的皮冻。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

尉氏县臻庆坊食品有限公司

QB