



412978S-2017



开封市鸿利食品有限公司企业标准

Q/KHS 0001S-2017

---

# 食用猪皮制品

2017-12-13 发布

2017-12-13 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并起草。

本标准主要起草人：王珂岩。

H N

Q B

# 食用猪皮制品

## 1 范围

本标准规定了食用猪皮制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮为原料，经解冻或不解冻、清洗、煮制、整理、切丝或不切丝、烘干、油炸（大豆油）或不油炸、浸泡或不浸泡、水煮或不水煮，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、花椒、辣椒，经混合或不混合、卤制或不卤制、蒸制或不蒸制、装袋、包装加工而成的食用猪皮制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T8967 和 GB 2720 的规定

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 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  |
|-----|---------------|-------------------|-----------------|---------------------|---|
|     | 原味猪皮          | 调味猪皮              | 原味油炸猪皮          | 调味油炸猪皮              |   |
| 性 状 | 块状            | 丝状                | 块状              | 丝状                  | 取适量的样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态，闻其气味，用温水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 黄色            | 黄色                | 黄色至焦黄色          | 黄色至焦黄色              |   |
| 气 味 | 具有猪皮固有的气味，无异味 | 具有猪皮及香辛料固有的气味，无异味 | 具有油炸猪皮固有的气味，无异味 | 具有油炸猪皮和香辛料固有的气味，无异味 |   |
| 滋 味 | 具有猪皮韧性，无异味    | 具有猪皮韧性，咸淡适口，无异味   | 具有猪皮韧性，无异味      | 具有猪皮韧性，咸淡适口，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        |
|-------------------------------------|--------|-------------|
| 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  |
| 总汞（以Hg计），mg/kg                      | ≤ 0.05 | GB 5009.17  |
| 食盐/（以NaCl计）/（g/100g）                | ≤ 4.0  | GB 5009.44  |
| 亚硝酸盐/（以NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg） | ≤ 0.15 | GB 5009.33  |
| 水分                                  | ≤ 70   | GB 5009.3   |
| 铬（以Cr计），mg/kg                       | ≤ 1.0  | GB 5009.123 |

注：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               | 采样方案 <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>3</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群，CFU/g       | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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    |
| 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g | 5                     | 0 | 0               | -               | GB 4789.30        |

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂使用及限量应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留量应符合国家的相关规定。

## 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。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）猪皮为原料，经解冻或不解冻、清洗、煮制、整理、切丝或不切丝、烘干、油炸（大豆油）或不油炸、浸泡或不浸泡、水煮或不水煮，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、花椒、辣椒，经混合或不混合、卤制或不卤制、蒸制或不蒸制、装袋、包装加工而成的食用猪皮制品。

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《肉制品生产许可证审查细则》和 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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

开封市鸿利食品有限公司

2017年11月13日