

# Q/PSF

## 盘锦宋大房食品有限公司企业标准

Q/PSF 0006S—2019

---

### 肉皮冻制品

2019-xx-xx 发布

2019-xx-xx实施

---

盘锦宋大房食品有限公司

发布



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标参照 GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅指标严于国家标准。

本标准由盘锦宋大房食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石东亮、王晴。

本标准属首次发布。



# 肉皮冻制品

## 1 范围

本标准规定了肉皮冻制品的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品及（或）其制品为主要原料，根据配方不同，添加或不添加水、食用盐、白砂糖、酱油、黄酒、味精、香辛料、三聚磷酸钠、食品用香精、酶制剂、D-异抗坏血酸钠等辅料及食品添加剂，按需要制作成半成品或成品后，再经混合、蒸煮、灌装（或成型）、灭菌、冷却等工艺（或其中几个工艺组合）加工而成的系列风味肉皮冻制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉  
GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉  
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合  
GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB/T 13662 黄酒  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 16869 鲜、冻禽产品  
GB 18186 酿造酱油  
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范  
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局函 质检食监函[2012]227号《关于食品企业使用快速检验方法问题的复函》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 肉皮冻制品

以鲜(冻)畜禽产品及(或)其制品为主要原料,添加或不添加水、食用盐、白砂糖、酱油、黄酒、味精、香辛料、三聚磷酸钠、食品用香精、酶制剂、D-异抗坏血酸钠等辅料及食品添加剂,按需要制作成半成品或成品后,再经混合、蒸煮、灌装(或成型)、灭菌、冷却等工艺(或其中几个工艺组合)加工而成的肉皮冻制品。

##### 3.1.1 肉皮冻类

以鲜(冻)畜禽皮及其肉制品为主要原料,添加或不添加水、食用盐、白砂糖、酱油、黄酒、味精、香辛料、三聚磷酸钠、食品用香精、酶制剂、D-异抗坏血酸钠等辅料及食品添加剂,按需要制作成半成品或成品后,再经混合、蒸煮、灌装(或成型)、灭菌、冷却等工艺(或其中几个工艺组合)加工而成的肉皮冻类产品。

##### 3.1.2 肉冻类

以鲜(冻)畜禽肉为主要原料,添加或不添加水、食用盐、白砂糖、酱油、黄酒、味精、香辛料、三聚磷酸钠、食品用香精、酶制剂、D-异抗坏血酸钠等辅料及食品添加剂,按需要制作成半成品或成品后,再经混合、蒸煮、灌装(或成型)、灭菌、冷却等工艺(或其中几个工艺组合)加工而成的肉冻类产品。

##### 3.1.3 皮冻类

以猪皮和为主要原料,添加或不添加水、食用盐、白砂糖、酱油、黄酒、味精、香辛料、三聚磷酸钠、食品用香精、酶制剂、D-异抗坏血酸钠等辅料及食品添加剂,按需要制作成半成品或成品后,再经混合、蒸煮、灌装(或成型)、灭菌、冷却等工艺(或其中几个工艺组合)加工而成的皮冻类产品。

### 3.2 皮浆液

将猪皮按需要制作成半成品或成品后,熬煮制得或熬煮后乳化制得的皮浆混合物或单独浆液。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 3.1.1 畜产品:应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 禽产品:应符合 GB 16869 的规定。
- 3.1.3 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 味精:应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 酱油:应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.6 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 食品用香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.9 三聚磷酸钠:应符合 GB25566 的规定。
- 3.1.10 D-异抗坏血酸钠:应符合 GB 8273 的规定。
- 3.1.11 酶制剂:应符合 GB 25594 的规定。
- 3.1.12 其他原辅料应符合相应的安全标准或有关规定。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有色泽
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味
组织状态	组织紧密,有弹性
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质 (g/100g)	≥ 6

铅 (Pb) / (mg/kg)	≤	0.4
镉 (Cd) / (mg/kg)	≤	0.1
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤	3.0

#### 4.4 微生物指标

4.4.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.4.2 微生物限量还应符合表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>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
<sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行					

#### 4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

#### 4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

取样品置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

### 5.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 5.2.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

### 5.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

### 5.2.5 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

### 5.2.6 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

## 5.3 微生物指标

### 5.3.1 菌落总数、大肠菌群

按 GB 4789.2 、GB 4789.3 规定的方法检验。

### 5.3.2 致病菌

按 GB 29921 规定执行。

## 5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定检测。

## 6 检验规则

### 6.1 入库检查

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 6.2 组批和抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装产品 10 个，样品量总数不少于 2 kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经厂质检部门按本标准逐批检验合格并签发合格证后,方可出厂。

6.3.2 每批出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生较大变化或更新主要生产设备，可能影响产品质量时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

## 6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品内包装应符合 GB 9683、GB/T 10004、GB/T 28118、GB4806.7 或相关标准的规定。产品外包装应符合 GB/T 6543 或相关标准的规定。

包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味, 便于装卸、仓储和运输。

### 7.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥、无污染。运输时严禁与有毒，有异味或影响产品质量的物品混放、混装。运输中防止积压、暴晒、雨淋，装卸时轻搬轻放。

### 7.4 贮存

产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥处、0℃-4℃、-18℃以下的成品库中，离地、离墙存放。应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒，有异味或影响产品质量的物品共存放。

在本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期见下表：

贮存条件	保质期
卫生、阴凉、通风、干燥处	60 天、90 天、120 天等
0℃-4℃	60 天、90 天、120 天等
-18℃以下	12 个月