

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0479 S- 2023 号

Q/SXW

沈阳鲜旺食品有限公司企业标准

Q/SXW 0002S-2023

皮 冻

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2023-09-27 发布

2023-11-03 实施

沈阳鲜旺食品有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》制定。其他指标按产品实测值确定。其中铬指标严于 GB 2726-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

本标准由沈阳鲜旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吉科珑、高雷。

本标准为首次发布。

皮 冻

1 范围

本标准规定了皮冻的要求、试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以猪肉皮、鲜（冻）畜、禽产品、生活饮用水、食用盐、味精、酱油、香辛料、食糖、植物油、白酒、葱、姜、蒜的两种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂。经原料预处理、熬制、配料、调味、冷却成型、定量包装或散装等工艺制成的皮冻。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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量限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.1 香辛料和调味料 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味料通用技术条件
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令【2023】第 70 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令[2009] 第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

- 3.1 原辅料要求：应符合国家食品安全标准和相关管理规定。
 - 3.1.1 猪皮、鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 及国家有兽药残留限量的规定。
 - 3.1.2 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
 - 3.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
 - 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
 - 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
 - 3.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
 - 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。
 - 3.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
 - 3.1.9 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
 - 3.1.10 葱、姜、蒜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 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	具有产品固有颜色	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、组织状态、杂质。用鼻嗅其气味、取少量品尝产品的滋味。
组织状态	组织致密，切片性能好、有弹性、无密集气孔、无汁液分离、无异物	
滋、气味	咸淡适中、滋味鲜美、具有本产品特有风味、无异味、无酸腐败味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
食盐/ (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计) / (mg/Kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/Kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计) / (mg/Kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计) / (mg/Kg)	≤ 0.98	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/ (μg/Kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

3.4 微生物指标

预包装皮冻微生物指标应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量 (若非指定,均以 CFU/g 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30

注: 1^a 样品分析和处理按 GB 4789.1 执行。
 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 为微生物指标最高安全限量值。

散装皮冻微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

限 量	指 标	检 验 方 法
沙门氏菌/ (0/25g)	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	≤1000	GB 4789.10 平板计数法

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 193033 的规定。

3.8 净含量偏差

按国家质量监督检验检疫总局令[2023] 第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。依照 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 原、辅料入库检验

原、辅材料、包装材料入库前应有本公司质量检验部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库。

4.2 批次和抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批，随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验、一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经本公司质量检验部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为本标准中感官要求、菌落总数（仅适用于预包装皮冻）、大肠菌群（仅适用于预包装皮冻）、净含量（仅适用于预包装皮冻）。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准规定的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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。

4.5 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，复检仍不合格，则判该批产品不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准的规定，散装产品外包装应符合相应产品标准的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，封扎应牢固，箱内应附有产品合格证明。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在温度为 1℃-5℃的库房中。库房内不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码。堆码整齐，并应有垫板，与地面距离不低于 10cm，距墙面 20cm。

在上述贮存条件下，产品保质期详见产品标签。



Q/SXW 0002S-2023