

Q/NJX

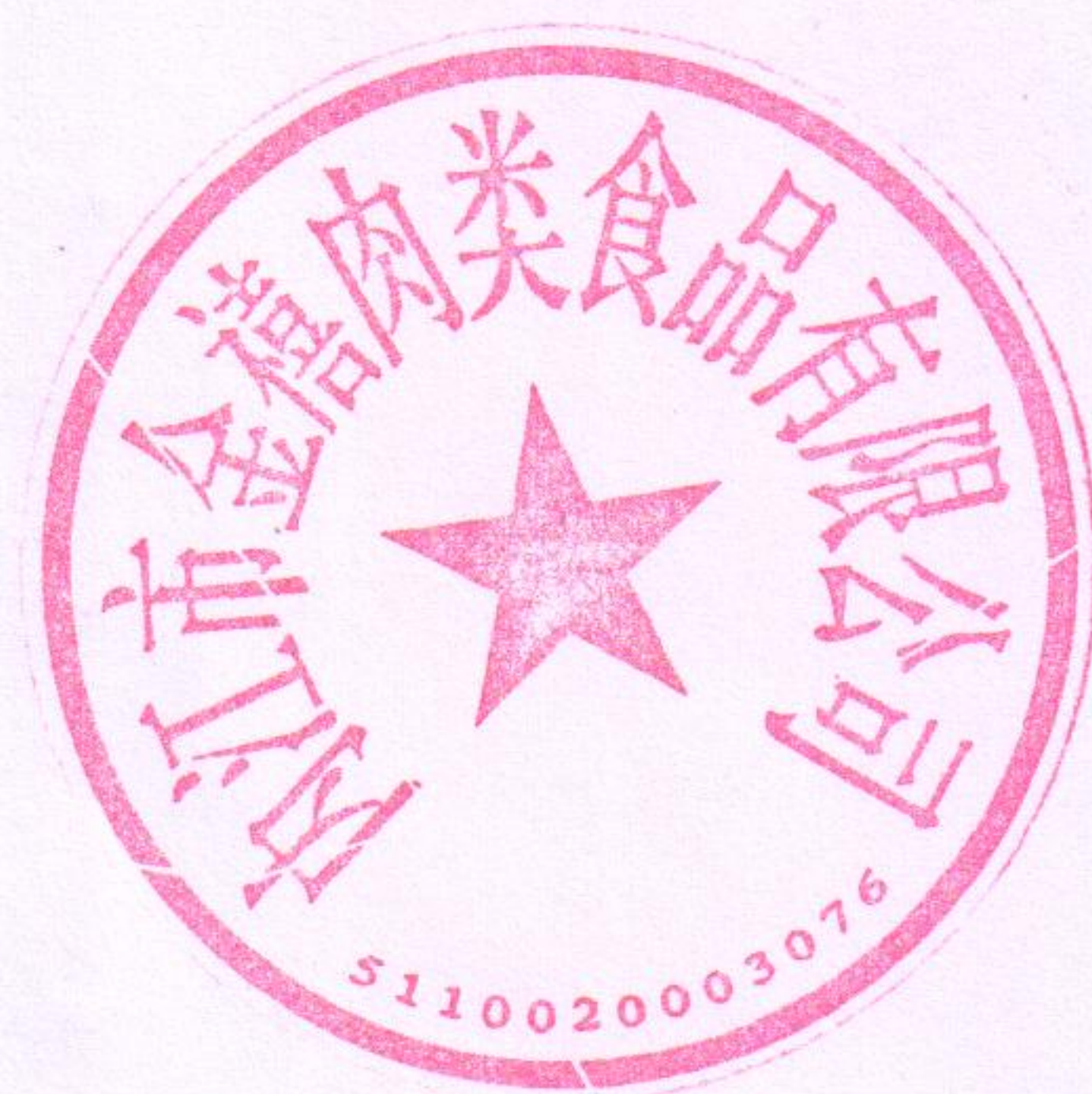
内江市金禧肉类食品有限公司企业标准

Q/NJX0001S-2018

猪皮糜

企业联系人及电话：许光林 13194908888

企业收集反馈意见邮箱：yuxiaojul15@qq.com



2018-02-18 发布

2018-03-18 实施

内江市金禧肉类食品有限公司 发布

目 次

前言 II

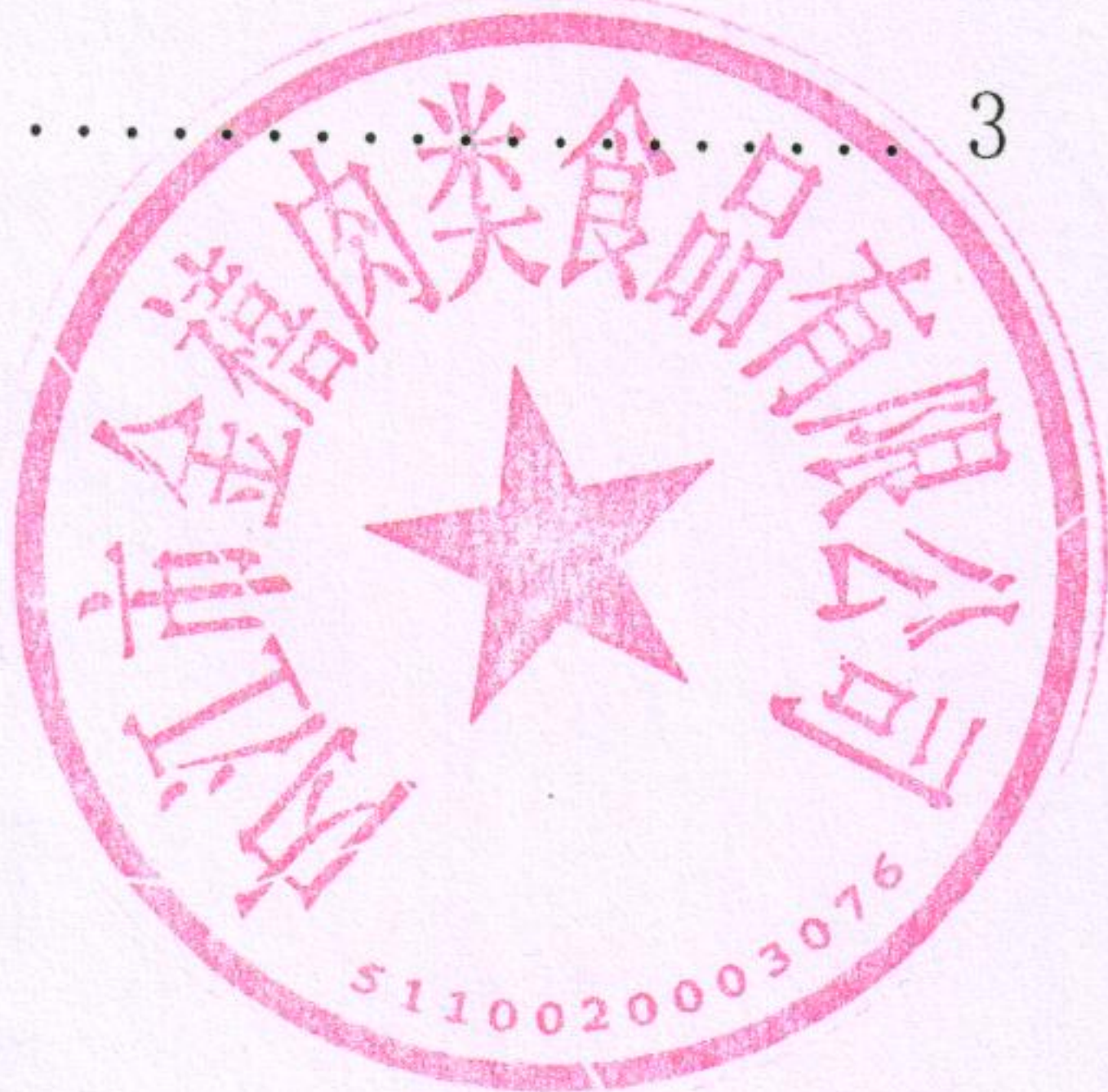
1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 1

4 检验规则 3

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 3



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 SB/T 10379《速冻调制食品》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《猪皮糜》标准。

本标准由内江市金禧肉类食品有限公司提出。如集团公司统一使用一个企业标准，还应写明其他适用的食品企业名称及地址。

本标准代替于 2018 年 02 月 18 日发布的 Q/NJX0001S-2018《猪皮糜》。

本标准与 Q/NJX0001S-2018 相比，主要变化如下：

1. 范围：本标准规定了猪皮糜的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮、水为原料，添加复合水分保持剂（柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯），添加复配食品添加剂（复配着色剂红曲红），经解冻或不解冻、清洗、修整、分切、绞碎、成型、速冻、包装而成的非即食猪皮糜。

新增加：2 规范性引用文件中的：GB26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则。GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准。

新增加：表 2 理化指标中的：水分/（g/100g） ≤ 93 ，检验方法为 GB5009.3

新增加：3.1.3 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

新增加：3.10 食品添加剂 食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB2760 的规定。

本标准起草单位：内江市金禧肉类食品有限公司。

本标准主要起草人：徐光林。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2018 年 02 月 18 日首次发布，2018 年 05 月 15 日第二次发布。



猪皮糜

1 范围

本标准规定了猪皮糜的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）猪皮、水为原料，添加复合水分保持剂（柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯），添加复配食品添加剂（复配着色剂红曲红），经解冻或不解冻、清洗、修整、分切、绞碎、成型、速冻、包装而成的非即食猪皮糜。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》
- 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令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽，组织形态/性状，嗅其气味，检查有无杂质。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋味气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分/（g/100g）	≤ 93	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.49	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26

3.4 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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	n	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

a样品的采样及处理按GB 4789.1执行

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

