

备案号：QB64/0192S-2021

Q/NXQY

宁夏沁缘香食品有限公司企业标准

Q/NXQY 0002S-2021

水晶皮冻

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

宁夏沁缘香食品有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标是参照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 QB/T 5471-2020《方便菜肴》的规定而制定。其中铅指标已严于国家标准。

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》而编写。

本标准由宁夏沁缘香食品有限公司提出。

本标准由宁夏沁缘香食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：朱小艳。

本标准有效期五年。

水晶皮冻

1 范围

本标准规定了水晶皮冻的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以猪皮为主要原料，以水、食用盐、白砂糖、香辛料调味品、酿造酱油、食品添加剂（谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）为辅料，经清洗、预处理、粉碎、熬煮、搅拌、成型、冷却凝固、包装等工序制成的即食水晶皮冻。

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/T 317 白砂糖

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.2 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品

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

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/T 18186 酿造酱油

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

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

国家质量监督检验检疫总局令第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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 猪皮应符合 GB/T 9959.4 和 GB 2707 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

3.1.5 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.6 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

3.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.8 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

3.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

3.1.10 生产用水应符合 GB 5749 规定。

3.1.11 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有各种皮冻应有的色泽，色泽正常	取样品一份，去除包装后混匀，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用感觉器官检查产品的色泽、滋味气味、性状和有无杂质
滋味、气味	具有皮冻应有的滋味与气味，咸淡适度，无异味	
状态	组织致密，有弹性，切片整齐，无正常视力可见的外来异物	

3.3 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
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.4	GB 5009.12
铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤	1.0	GB 5009.123
镉(以Cd计)/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
注：其他真菌毒素限量、农药最大残留限量和其他污染物限量应分别符合GB 2761、GB 2763 、GB 2762及国家有关标准和公告的规定。		

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 净含量 （仅适于预包装的产品）

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按 JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 检验规则

6.1 取样

以同一批原料、同一班次生产的产品为一组批，从每批产品中随机抽样不少于18个独立包装或500g样品为检样。检样一式两份。供检验和复验用。

6.2 出厂检验（仅适于预包装的产品）

6.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.3 型式检验

检验项目为本标准技术要求中 3.2-3.5 规定的全部项目。正常生产时每 6 个月进行 1 次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

6.4.2 除微生物指标外的其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果仍不符合本标准规定的，则判该批产品为不合格品；复检结果合格，可判定该批产品为合格品。若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

仅适于预包装的产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定

7.2 包装

7.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。

7.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

产品运输工具应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

7.4 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放，产品码放应离地20cm以上，离墙20cm以上。

8 保质期

在上述条件下，产品保质期为90天。
