

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 预包装食品标签通则
 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。
