

《肉皮冻制品》标准编制说明

一、制定标准的目的及意义

目前，国家尚未对《肉皮冻制品》制定统一的执行标准，为保证产品质量的稳定性，满足公司的自身建设与发展需要，创造更好的经济效益和社会效益，公司根据《中华人民共和国食品安全法》、标准化法以及 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》制订宋大房《肉皮冻制品》(Q/PSF 0006S-2019)企业标准，以本标准作为生产加工，产品质量控制和产品质量评价的依据。

二、制定标准的工作概况

1、调研、起草过程：为进行食品安全企业标准编制与备案，我公司成立企业标准制定工作小组。主要过程包括收集相关法律法规和同类产品的国标、行标、地标，对现有的生产工艺进行分析，及感官要求、理化指标制订依据的讨论。我公司根据相关国家标准，行业标准及顾客的需求，大量收集信息，广泛听取建议，认真研讨论证，结合实际情况，总结可靠数据，制定了宋大房《肉皮冻制品》企业标准。本公司食品安全企业标准主要起草人石东亮、王晴负责企业标准的指导协调和制订工作。

2、试验、验证：在制定本公司食品安全企业标准的过程中，以我公司的产品特色，对感官要求、理化指标、卫生指标作了相应的规定，本公司所生产的产品能符合本公司食品安全企业标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。本公司食品安全企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》要求编制。本公司食品安全企业标准尚未采用国际标准或国外标准。

三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况

1、我公司的技术指标制定污染物指标依据 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 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定。结合产品自身的特点制定技术指标有：感官、净含量等，其中污染物铅的指标限量严于国家标准。这些技术指标与参考标准的对比情况如下表：

标准项目	标准指标		参照指标	参照依据	比照情况
	项目	要求			
感官	色 泽	具有该产品应有色泽	—	—	结合自身情况制定
	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			
蛋白质 (g/100g)	6		6	—	结合自身情况制定

铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	0.5	0.4	GB 2762-2017	严于国家标准
镉（Cd）/ (mg/kg)	0.1	0.1	GB 2762-2017	无变化
总砷（以 As 计）/ (mg/kg)	0.5	0.5	GB 2762-2017	无变化
铬（以 Cr 计）/ (mg/kg)	1.0	1.0	GB 2762-2017	无变化
N-二甲基亚硝酸胺 / （ $\mu\text{g/kg}$ ）	3.0	3.0	GB 2762-2017	无变化
微生物指标	见下表 1	见下表 1	GB 2726-2016	无变化

表 1

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行

2、制定标准的规范性引用文件

- 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-亚硝酸胺类化合物的测定
 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》

四、适用的食品及分类

1、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、产品分类

2.1 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。

2.1.1 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。

2.1.2 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。

2.1.3 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。

2.2 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。

企业标准严于食品安全国家标准的说明

本标准中污染物指标依参照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定, 其中铅指标严于国家标准。

盘锦宋大房食品有限公司《肉皮冻制品》(Q/PSF 0006S-2019) 企业标准自发布之日起执行。

盘锦宋大房食品有限公司

2019年08月17日