

# DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/021—2023

## 食品安全地方标准 皮肚（膨化猪肉皮）

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 06 - 29 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准系首次发布。

# 食品安全地方标准

## 皮肚（膨化猪肉皮）

### 1 范围

本标准适用于皮肚（膨化猪肉皮）。

### 2 术语和定义

#### 2.1 皮肚（膨化猪肉皮）

以鲜（冻）猪肉皮为原料，经去油脂、干制等预处理，采用油炸等膨化工艺制成的非即食干制肉皮制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）猪肉皮应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

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	呈淡黄色至金黄色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味、哈喇味	
状态	具有产品应有的疏松组织，切面多孔，无霉变，无虫蛀，无正常视力可见外来异物	

#### 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
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

#### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中油炸肉类的规定。

### 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中油炸肉类的规定。

---