

# Q/JFR

## 锦州市太和区丰润食品厂企业标准

Q/JFR 0001S-2014

---

### 汉堡包

2014-XX-XX 发布

2014-XX-XX 实施

---

锦州市太和区丰润食品厂 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准安全性指标依据GB 2760-2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》并参照GB 7099-2003《糕点、面包卫生标准》、GB 2726-2005《熟肉制品卫生标准》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由锦州市太和区丰润食品厂负责起草。

本标准主要起草人：崔松林、马欢。

本标准属首次发布。

# 汉堡包

## 1 范围

本标准规定了汉堡包的术语与定义，要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。  
本标准适用于汉堡包的生产、检验和销售。

## 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 1535 大豆油
- 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 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/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食品植物油卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10146 食用动物油脂卫生标准
- GB/T 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/T 22474 果酱
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

SB/T 1014 食品包装纸

SB/T 10562 豆沙馅料

SB/T 10753 沙拉酱

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令（2009）第123号《食品标识管理规定》

### 3 术语与定义

下列术语与定义适用于本标准

**面包：**以小麦粉、水为主要原料，以白砂糖、食用盐、鸡蛋、大豆油、奶油、酵母、玉米淀粉为辅料，添加食品添加剂（淀粉酶、木聚糖酶、维生素C、硬脂酰乳酸钠、丙酸钙、脱氢乙酸钠），经和面、成型、醒发、烘烤制成。

**炸鸡肉：**以鸡肉为主要原料，经调味、腌制（食盐、白砂糖、味精、香辛料、辣椒红、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、油炸（大豆油）制成。

**汉堡包：**面包中间切开，中间夹炸鸡肉或火腿肠、红豆沙、沙拉或酱果酱组合而成的汉堡包。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 面包：应符合 GB/T 20981 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.4 大豆油：应符合 GB 1535 的规定。

4.1.5 鸡肉：应符合 GB 16869 的规定。

4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 火腿肠：应符合 GB 2726 的规定。

4.1.9 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。

4.1.10 红豆沙：应符合 SB/T 10562 的规定。

4.1.12 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。

4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1要求

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品各组成部分应有的正常色泽
滋味气味	具有本品各组成部分应有的正常滋味和气味，无异味
组织状态	上下层为面包，中间为夹层
杂 质	无肉眼可见外来杂质

### 4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	40
过氧化值(以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25
<sup>b</sup> 酸价(以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	5
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.5
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5.0
<sup>a</sup> 亚硝酸盐 (以NaNO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg) ≤	30
a 仅限夹馅面包中火腿的检测项目	

### 4.4 微生物指标

#### 4.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数

应符合表3规定。

表3 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数指标

项 目	指 标
菌落总数/ (cfu/g) ≤	10000
大肠菌群/ (MPN/100g) ≤	300
霉菌计数/ (cfu/g) ≤	150

#### 4.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大允许超出 m 值得样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值.				

### 4.5 食品添加剂

#### 4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760标准规定。

#### 4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

#### 4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下采用目视、鼻嗅、口尝方法检验。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 5.2.3 过氧化值、酸价

按GB/T 5009.37规定的方法测定。

##### 5.2.4 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

##### 5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 5.2.6 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

##### 5.2.7 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33规定的方法测定。

#### 5.3 微生物指标

##### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

##### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

##### 5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

##### 5.3.4 致病菌

分别按GB 4789.4、GB 4789.30、GB 478910 第二法规定进行检验。

#### 5.4 净含量

按JJF 1070规定进行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批与抽样

同一班次生产的同一品种、同一规格、同一生产日期的产品为一批，从每批中随机抽取满足检验量样品，分成两份，一份用于检验，一份用于留样备检。

#### 6.2 入库检验

原辅料、食品添加剂及包装材料必须经过本企业质检部门按规定进行检验、检查，合格后方可入库。

#### 6.3 出厂检验

- 6.3.1 产品须经本公司质检部门逐批检验, 检验合格后方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目为: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 6.4 型式检验

- 6.4.1 型式检验项目为全项检验。
- 6.4.2 型式检验每半年进行一次, 有下列情况应进行型式检验:
  - a) 产品定型投产时;
  - b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
  - c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
  - d) 检验结果与上次型式检验差异较大时;
  - e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
  - f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时, 判定为合格品。若有不合格项时, 可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 7 标志、包装、运输和贮存

#### 7.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 包装

产品内包装采用复合食品包装袋应符合GB 9683规定, 纸壳盒应符合SB/T 1014的规定, 运输包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。包装应严密、牢固。

#### 7.3 运输

运输和装卸所用的容器工具应清洁、卫生, 不得与有毒、有害物质同时运输。

#### 7.4 贮存

贮存过程中不接触有腐蚀性和有毒有害物质。成品须在阴凉、干燥、清洁处贮存, 底层产品应有垫离、离地10cm, 离墙20cm。

在符合本标准规定贮存条件下, 常温下保质期: 5月20日-10月31日为4天, 11月1日-次年的5月19日为5天。

