

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0042 S- 2019 号

Q/JYF

锦州裕丰食品厂企业标准

Q/JYF 0001S—2019

即食夹肉面制品



2019-08-09 发布

2019-09-10 实施

锦州裕丰食品厂 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《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 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铬指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州裕丰食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：佟欣。

本标准属首次发布。



即食夹肉面制品

1 范围

本标准规定了即食夹肉面制品的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于 3.4、3.5 定义的即食夹肉面制品。

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/T 1535 大豆油
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 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 4789.30 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷与无机砷的测定
- 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-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 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/T 8607 高筋小麦粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
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 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 25548 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
LS/T 3218 起酥油
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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

- 3.1 面包：以高筋小麦粉为主要原料，加入适量的水、白砂糖、鸡蛋、起酥油、芝麻、酵母、食用盐和食品添加剂（复配酶制剂、丙酸钙，脱氢乙酸钠），经和面、发酵、烘烤等工艺制成的面制品。
- 3.2 面饼：以小麦粉为主要原料，加入适量的水、食用盐、白砂糖、鸡蛋、大豆油，经和面、成型、烙饼等工艺制成的面制品。
- 3.3 熟制鸡肉：以鲜（冻）鸡肉为主要原料，加入适量的食用盐、味精、大豆油、玉米淀粉、香辛料和食品添加剂（丙酸钙、脱氢乙酸钠），经预处理、腌制、油炸等工艺制成的熟肉制品。
- 3.4 鸡肉汉堡：圆形面包中间切开，夹入熟制鸡肉和沙拉酱加工而成的即食夹肉面制品。
- 3.5 鸡肉卷：在面饼中卷入熟制鸡肉和沙拉酱加工而成的即食夹肉面制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 高筋小麦粉：应符合 GB/T 8607 的规定。
- 4.1.3 鲜（冻）鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.4 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.5 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 4.1.6 起酥油：应符合 LS/T 3218 的规定。
- 4.1.7 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.8 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。



- 4.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.11 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.12 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.13 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.14 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.15 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.16 丙酸钙：应符合 GB 25548 的规定。
- 4.1.17 复配酶制剂：应符合 GB 1886.174、GB 26687 的规定及国家食品安全相关要求。
- 4.1.18 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光线充足的条件下，用肉眼观察其组织形态、色泽及杂质，嗅其气味，尝其滋味。
滋、气味	具有产品固有的滋味和气味，无异味	
组织形态	面包层有弹性、气孔均匀，面饼薄厚一致、不易断裂，无霉变	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
水分/(g/100g)	≤ 65	GB 5009.3
酸价(KOH)(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

4.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (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 平板计数法
霉菌/ (CFU/g) $\leq$	150				GB 4789.15

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；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国家相关的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格的产品为一批。

5.2.2 抽样



每批产品随机抽取 12 个, 样品总数不得少于 2 kg。样品分成两份, 一份用于检验, 一份用于备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 企业产品出厂前应批批进行出厂检验, 经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产情况下每半年进行一次, 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。

5.5 判定规则

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

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.2 包装

包装材料应符合国家食品安全要求和有关规定。产品包装材料应符合 GB 4806.8、GB 9683 的规定; 运输用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染; 运输时应防雨、防潮、防晒; 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

成品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内, 防止虫害及其他损害。不同品种, 不同规格, 不同批次的产品分别堆垛, 与地面距离高于 10cm, 离墙大于 20cm, 堆放高度以纸箱受压不变为宜。

在符合本标准规定的贮运条件下, 产品保质期为 1、4 季度 9 天, 2、3 季度 7 天。

