

Q/JTX

锦州市太和区信德食品厂企业标准

Q/JTX 0001S—2015

鸡肉汉堡

2015-XX-XX 发布

2015-XX-XX 实施

锦州市太和区信德食品厂 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《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。

本标准的食品安全指标依据GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》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信德食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙利军。

本标准属首次发布。

鸡肉汉堡

1 范围

本标准规定了鸡肉汉堡的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于鸡肉汉堡的生产、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 317 白砂糖
- GB 1355 小麦粉
- GB 1535 大豆油
- 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 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 霉菌和酵母菌计数
- 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 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁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/T 5009.37 食品植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 10783 食品添加剂 辣椒红
 GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
 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 16869 鲜、冻禽产品
 GB/T 20981 面包
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 SB/T 10753 沙拉酱
 QB/T 1014 食品包装纸
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
 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

下列术语和定义适合本标准：

3.1 炸鸡肉

是以鸡肉、小麦粉、大豆油为主要原料，以白砂糖、食盐、味精、香辛料为辅料，添加食品添加剂（呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、辣椒红、脱氢乙酸钠），经清洗、切割、腌制、裹粉、油炸熟制而成的油炸鸡肉制品。

3.2 鸡肉汉堡

是以面包、炸鸡肉、沙拉酱为原料，将面包中间切开，中间夹炸鸡肉、沙拉酱组合而成的鸡肉汉堡。

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 鸡肉：应符合 GB 16869 的规定。
- 4.1.3 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 4.1.4 大豆油：应符合 GB 1535 的规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 呈味核苷酸二钠：应符合 QB/T 2845 的规定。
- 4.1.10 乙基麦芽酚：应符合 GB 12487 的规定。

4.1.11 三聚磷酸钠：应符合GB 25566的规定。

4.1.12 辣椒红：应符合GB 10783的规定。

4.1.13 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。

4.1.14 沙拉酱：应符合SB/T 10753的规定。

4.1.15 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求

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、气味	具有本品各组成部分应有的正常滋味和气味，无异味
形 态	上下层为面包，中间为夹馅层
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 40
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
亚硝酸盐/(mg/kg)	≤ 30

4.4 微生物指标

4.4.1 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1500
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3
霉菌/(CFU/g)	≤ 100

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 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	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	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。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的规定。

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

取适量试样，置于白色洁净的瓷盘中，在自然光线下用目测、鼻嗅、口尝检验。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 酸价、过氧化值

按GB/T 5009.37规定的方法测定。

5.2.3 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

5.2.7 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

5.2.8 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 4789.10（第二法）规定的方法检验。

5.4 净含量

按JJF 1070规定进行。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证证明，合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。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，一份用于留样备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。

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设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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

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。

7.2 包装

产品内包装采用的复合食品包装袋应符合 GB 9683 规定，纸壳盒应符合 QB/T 1014 的规定，运输包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具必须符合卫生要求，产品运输时应避免雨淋、日晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、清洁处贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。底层产品应有垫离设施，隔墙离地 20cm 以上。

在符合本标准规定的贮存条件下，常温下保质期：5 月 20 日—10 月 31 日为 3 天，11 月 1 日—次年的 5 月 19 日为 5 天。
