

企业标准编制说明

一、目的

盘锦市双台子区晟辉食品加工厂生产的汉堡包是以小麦粉和/或面粉、生活饮用水，无水酥油、鸡蛋等为主要原料，以白砂糖、食用盐、酵母、面包改良剂和/或复配乳化酶制剂、脱氢乙酸钠、丙酸钙、食用香精为辅料，以沙拉酱、肉制品为夹层原料，经原辅料验收、配料、和面、成型、醒发、烘烤、冷却等工序先制成面包胚，面包胚切半，然后肉制品经预处理、熟制后涂以沙拉酱，将其夹在面包胚中，最后经内包填入食品保鲜卡等工艺制作而成的。

鉴于该产品目前尚无国家标准、行业标准和地方标准，为保障食品安全，在生产过程中有法可依，根据《中华人民共和国标准化法》及《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为指导企业生产、检验的依据。

二、编制依据

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB/T 1355 小麦粉
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 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 食品中农药最大残留限量
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/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB/T 20886 食品加工用酵母
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 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 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
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
SB/T 10279 熏煮香肠
SB/T 10379 速冻调制食品
SB/T 10638 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级
SB/T 10753 沙拉酱
DB13T 2361 多层复合食品包装膜、袋
Q/GE 1 卡式外控型酒精保鲜剂
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》

三、对比情况

比照表

标准指标	指标值	参照指标	参照的依据	比照情况				
水分/ (g/100g) ≤	50	无	无	无				
酸度/°T ≤	6	6	GB/T 20981-2007	等同				
比容/ (mL/g) ≤	7.0	7.0	GB/T 20981-2007	等同				
酸价 (以脂肪计, KOH) ^a /(mg/g) ≤	5	5	GB 7099-2015	等同				
过氧化值 (以脂肪计) ^b /(g/100g) ≤	0.25	0.25	GB 7099-2015	等同				
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.45	0.5	GB 2762-2017	严于				
注: ^{ab} 酸价和过氧化值指标适用于配料添加油脂、肉制品含油量大的产品。								
标准指标	微生物采样方案 ^a 及限量				参照指标	参照的依据	比照情况	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	n=5	c=2	m=10 ⁴	M=10 ⁵	n=5 m=10 ⁴	c=2 M=10 ⁵	GB 7099-2015	等同
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	n=5	c=2	m=10	M=10 ²	n=5 m=10	c=2 M=10 ²	GB 7099-2015	等同
霉菌 ^c / (CFU/g) ≤	150				150		GB 7099-2015	等同
注: ^a 样品的采样及处理分析按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。 ^b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 ^c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。								
标准指标	致病菌限量				参照指标	参照的依据	比照情况	
	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	-	n=5 c=0 m=0		GB 29921-2013	等同
金黄色葡萄球菌 ^b	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	n=5 c=1 m=100 M=1000		GB 29921-2013	等同
注: ^a 样品的采样及处理分析按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。								

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

三、联系人、电话及邮箱

孙守勇 18642710119

邮箱 2015383442@qq.com

盘锦市双台子区晟辉食品加工厂