

# Q/PSH

## 盘锦市双台子区晟辉食品加工厂企业标准

Q/PSH 0001S—2021

---

### 汉堡包

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

---

盘锦市双台子区晟辉食品加工厂 发布

## 前 言

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》的规定起草。

本标准污染物限量依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。酸度、比容指标依据 GB/T 20981-2007《面包》制定。酸价、过氧化值、微生物限量依据 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定。致病菌限量依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由盘锦市双台子区晟辉食品加工厂提出。

本标准起草单位：盘锦市双台子区晟辉食品加工厂。

本标准主要起草人：孙守勇。

本标准为首次发布。

# 汉堡包

## 1 范围

本标准规定了汉堡包的定义与分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于 3.1~3.2 所定义的产品生产、检验与销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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》

### 3 产品定义与分类

#### 3.1 汉堡包定义

是以小麦粉和/或面包粉、生活饮用水，无水酥油、鸡蛋为主要原料，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、熟制工序后涂以沙拉酱，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汉堡包。

#### 3.2 汉堡包分类

产品按口味及配料不同进行分类。

### 4 技术要求

#### 4.1 生产用水及原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 面包粉：应符合 GB/T 8607 的规定。
- 4.1.4 无水酥油：应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.5 鸡蛋：应符合 SB/T 10638 的规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.8 酵母：应符合 GB 31639、GB/T 20886 的规定。

- 4.1.9 面包改良剂、复配乳化酶制剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.10 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.11 丙酸钙：应符合 GB 25548 的规定。
- 4.1.12 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.13 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 4.1.14 肉制品：应符合 GB 2707、GB 2726、SB/T 10379、SB/T 10279 的规定。
- 4.1.15 保鲜卡：应符合 Q/GE 1 的规定。

#### 4.2 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
组织形态	具有该品种应有的形态	取适量试样，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼检查其色泽、组织形态和杂质。鼻嗅检查其气味，温开水漱口后品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
滋味与气味	具有该品种应有的滋味与气味，无异味、无霉变	
杂质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 50	GB 5009.3 GB/T 20981 中 6.3
酸度/°T	≤ 6	GB/T 20981
比容/(mL/g)	≤ 7.0	GB/T 20981
酸价(以脂肪计)(KOH) <sup>a</sup> /(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>b</sup> /(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12

注：<sup>a</sup>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。

#### 4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 <sup>c</sup> /(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15 第一法

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理分析按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。

<sup>b</sup>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。

<sup>c</sup>不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。

#### 4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理分析按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。

#### 4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 其他致病菌限量应符合 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》

#### 4.9 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.10 食品添加剂使用

食品添加剂质量指标应符合其相应产品标准的要求，使用量及范围应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.11 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 8957 的规定。

#### 4.12 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

#### 5.2 入库检验

原料及食品相关产品等入库需经本单位质量检验部门按相应标准要求进行检验，索取供方合格证明后方可入库，必要时需经有资质的检测机构进行检测。

### 5.3 组批与抽样

5.3.1 同一天生产包装完好的同一品种的产品为一批号，并顺序编号。

5.3.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg 且不应少于 6 个最小包装单位（净含量检验的样本另计）。

5.3.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg 且不应少于 10 个最小包装单位（净含量检验的样本另计）

### 5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品应经本单位质量检验部门按本标准逐批检验合格并签发合格证后，方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量（适用预包装产品）、水分、酸度、比容、菌落总数、大肠菌群。

### 5.5 型式检验

5.5.1 检验项目为标准要求中的全部项目。

5.5.2 正常生产时每半年进行一次，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) 出厂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。

### 5.6 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，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、运输和贮存

### 6.1 标志

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

### 6.2 包装

产品内包装材料采用多层复合食品包装膜、袋时，应符合 DB13/T 2361 的规定；外包装采用的瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定；单件包装应完整，封口严密，无破损；包装箱应牢固，完整，外表清洁。

### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。产品不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。仓库应有防尘、防鼠、防蝇等设施。产品应使用垛垫堆码，离地离墙应大于 20cm。在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 90 天。

---



