

Q/SLF

盘锦顺利发食品有限公司企业标准

Q/SLF 0001S-2021

鸡肉汉堡包

企业联系人：撒艳明 联系电话：13028251215



2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

盘锦顺利发食品有限公司 发布

Q/SLF 0001S-2021

前言

本标准依据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 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由盘锦顺利发食品有限公司提出。

本标准由盘锦顺利发食品有限公司、辽宁省华测品标检测认证有限公司联合起草。

本标准主要起草人：王娜、撒艳明、李娜。

本标准属首次发布。



鸡肉汉堡包

1 范围

本标准规定了鸡肉汉堡包的术语和定义，要求，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、白砂糖、鸡蛋、黄奶油、酵母、食用盐及食品添加剂（复配面包乳化剂、面包改良剂、山梨酸钾、丙酸钙）经配料、搅拌、发酵、烘烤、冷却制成面包胚子，中间夹入经腌制、裹粉后炸制成熟的鸡肉，添加沙拉酱，加工制成的即食食品。

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（包括所有的修改单）本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 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 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定



Q/SLF 0001S-2021

- GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定
GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20981 面包
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 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
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

3.1 鸡肉汉堡包

以小麦粉、白砂糖、鸡蛋、黄奶油、酵母、食用盐及食品添加剂(复配面包乳化剂、面包改良剂、山梨酸钾、丙酸钙)经配料、搅拌、发酵、烘烤、冷却制成面包胚子,中间夹入经腌制、裹粉后炸制成熟的鸡肉,添加沙拉酱,加工制成的即食食品。

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 白砂糖:应符合 GB 13104 的规定。
4.1.3 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
4.1.4 鸡蛋:应符合 GB 2749 的规定。
4.1.5 黄奶油:应符合 GB 19646 的规定。
4.1.6 酵母:应符合 GB 31639 的规定。
4.1.7 鸡肉:应符合 GB 2707 的规定。



- 4.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.9 复配面包乳化剂、面包改良剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.10 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.11 丙酸钙：应符合 GB 25548 的规定。
- 4.1.12 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.13 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 4.1.14 其他辅料：应符合相应的产品标准规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	金黄色或淡棕色，色泽均匀正常	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
组 织	细腻，有弹性，气孔均匀纹理清晰，呈海绵状，切片后不断裂	
状 态	完整，丰满，无黑泡、无霉变、无生虫或明显焦斑，形状应与品种造型相符	
滋味、气味	具有发酵和烘焙后的面包香味，松软适口，无异味	
杂 质	正常视力无可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 45	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
酸度/(°T)	≤ 6	GB/T 20981
比容 (mL/g)	≤ 7.0	GB/T 20981
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.48	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铝(干样品,以Al计)/(mg/kg)	≤ 100	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。



表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌 / (CFU/g)	≤	150			GB 4789. 15

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。
b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品, 以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。
注: 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 食品添加剂指标

应符合表4的规定。

表4 食品添加剂指标

项 目	指 标	检 验 方 法
丙酸钙 (以丙酸计) / (g/kg)	≤ 2.5	GB 5009. 120
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009. 28

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

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 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定, 按照本标准生产的产品及其生产加工过程中, 不添加和使用非食用物质。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

4.9 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。按 JJF 1070 规定进行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求验收, 合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批



以同一次投料、同一班次生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

5.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

5.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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结果差异较大时；
- 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装标志、标签内容应符合 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

产品内包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。大包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

6.4 贮存

本产品应在清洁、干燥库房中，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地10cm以上，离墙20cm以上。

在符合本标准规定贮运条件下，包装产品保质期见产品标签的规定。

