



410090S-2021



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0002S-2021

西式汉堡、墨西哥卷

2021-01-12 发布

2021-01-12 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨正伟。

H N

Q B

西式汉堡、墨西哥卷

1 范围

本标准规定了西式汉堡、墨西哥卷的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面包【小麦粉、水、人造奶油、白砂糖、食用盐、鸡蛋、果葡糖浆、麦芽糖、起酥油、酵母、芝麻，经和面、成型、醒发、烤制、冷却、切割】、面饼（发酵面制品）【小麦粉、水、人造奶油、白砂糖、食用盐、大豆油、酵母，添加或不添加食品添加剂（黄原胶、冰醋酸、柠檬酸、奶香香精中的一种或几种），经和面、成型、醒发、成型、熟制、降温】中的一种或几种为主要原料，配以鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、驴肉、三文鱼肉、鳕鱼肉、虾肉、甜玉米、胡萝卜、土豆、玉米淀粉、木薯淀粉、玉米变性淀粉、复合调味料沙拉酱【水、大豆油、果葡糖浆、鸡蛋、食用盐、香辛料、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰醋酸、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、蔗糖素）】、番茄酱、甜辣酱【水、果葡糖浆、白砂糖、辣椒、大蒜、菠萝汁、酿造食醋、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、黄原胶、冰乙酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、辣椒红）】、大豆蛋白粉、葡萄糖、味精、大豆油、起酥油、食用盐、香辛料（辣椒粉、胡椒粉、洋葱粉中的一种或几种）、奥尔良腌料（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、香辛料、辣椒红、三聚磷酸钠、呈味核苷酸二钠、食品用香料）中的一种或多种为馅料，经加工成型熟制、速冻、包装而成的西式汉堡、墨西哥卷。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 面包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、驴肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 三文鱼肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 鳕鱼肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 虾肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 甜玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.8 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.9 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 复合调味料沙拉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.15 甜辣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 香辛料（辣椒粉、胡椒粉、洋葱粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 奥尔良腌料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 奶香香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.2 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
性状	具有本品特有性状	取 10g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，按标签上所述的食用方法，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气，滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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, %	≤ 60	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加三文鱼肉、鳕鱼肉、虾肉的产品。			
b 仅适用于以鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、驴肉为馅料的产品。			
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157: H7 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
副溶血性弧菌 ^d , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于添加鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、驴肉的产品。					
c 仅适用于添加牛肉的产品。					
d 仅适用于添加三文鱼肉、鳕鱼肉、虾肉的产品。					
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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 31646 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

4 冷链控制

产品贮存、销售应控制在 0-4℃或-18℃以下，库温波动应控制在 2℃以内。运输过程的最高温度不得高于-12℃。

5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，贮存、销售温度 0-4℃，保质期为 3 天；贮存、销售温度-18℃以下，保质期为 360 天。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以面包【小麦粉、水、人造奶油、白砂糖、食用盐、鸡蛋、果葡糖浆、麦芽糖、起酥油、酵母、芝麻，经和面、成型、醒发、烤制、冷却、切割】、面饼（发酵面制品）【小麦粉、水、人造奶油、白砂糖、食用盐、大豆油、酵母，添加或不添加食品添加剂（黄原胶、冰醋酸、柠檬酸、奶香香精中的一种或几种），经和面、成型、醒发、成型、熟制、降温】中的一种或几种为主要原料，配以鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、驴肉、三文鱼肉、鳕鱼肉、虾肉、甜玉米、胡萝卜、土豆、玉米淀粉、木薯淀粉、玉米变性淀粉、复合调味料沙拉酱【水、大豆油、果葡糖浆、鸡蛋、食用盐、香辛料、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰醋酸、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、蔗糖素）】、番茄酱、甜辣酱【水、果葡糖浆、白砂糖、辣椒、大蒜、菠萝汁、酿造食醋、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、黄原胶、冰乙酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、辣椒红）】、大豆蛋白粉、葡萄糖、味精、大豆油、起酥油、食用盐、香辛料（辣椒粉、胡椒粉、洋葱粉中的一种或几种）、奥尔良腌料（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、香辛料、辣椒红、三聚磷酸钠、呈味核苷酸二钠、食品用香料）中的一种或多种为馅料，经加工成型熟制、速冻、包装而成的西式汉堡、墨西哥卷。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南御江食品股份有限公司