



413144S-2022



郑州汉堡湾食品有限公司企业标准

Q/HBW 0001S-2022

手工披萨

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

郑州汉堡湾食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州汉堡湾食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州汉堡湾食品有限公司

本标准起草人：王小静、李继锋、潘鹏鹏、宋华威。

本标准适用于郑州汉堡湾食品有限公司、南京苏堡食品有限公司、西安陕堡食品有限公司、济南豪锦莲食品有限公司、晋中市晋堡食品有限公司、成都川堡食品有限公司。

H N

Q B

手工披萨

1 范围

本标准规定了手工披萨的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉（或全麦粉）为主要原料，添加水、白砂糖、酵母、玉米粉、橄榄油、食用盐，添加（或不添加）起酥油、大豆油中的一种，添加（或不添加）复配食品添加剂【硫酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、抗坏血酸、酶制剂（ α -淀粉酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、磷脂酶）】，经配料、投料、搅拌、分割、静置、揉圆、醒发、成型、烘烤、冷却等工艺制成的披萨饼坯后，在其饼坯上面添加披萨酱、干酪和（或）番茄酱、沙拉酱、奶酪酱、菌菇酱、黑椒酱、青酱中的一种或多种；选择性添加熟肉制品（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种）、熏煮火腿、培根、动物性水产制品（鱼、虾、蟹中的一种）、菌菇及其制品（蘑菇罐头、口蘑、香菇、草菇中的一种或几种）、果蔬（甜椒、小米椒、线椒、洋葱、番茄、罗勒叶、芝麻叶、青豆、玉米粒、黑橄榄、榴莲、芒果、菠萝、火龙果、鲜苹果中的一种或几种）中的一种或几种，最后经二次烘烤、冷却、包装等工艺制成的即食产品；

或以小麦粉（或全麦粉）为主要原料，添加水、白砂糖、酵母、玉米粉、橄榄油、食用盐，添加（或不添加）起酥油、大豆油中的一种，添加（或不添加）复配食品添加剂【硫酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、抗坏血酸、酶制剂（ α -淀粉酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、磷脂酶）】，经配料、投料、搅拌、分割、静置、揉圆、醒发、成型、烘烤、冷却等工艺制成的披萨饼坯后，在其饼坯上面添加披萨酱、干酪和（或）番茄酱、沙拉酱、奶酪酱、菌菇酱、黑椒酱、青酱中的一种或多种；选择性添加熟肉制品（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种）、熏煮火腿、培根、动物性水产制品（鱼、虾、蟹中的一种）、菌菇及其制品（蘑菇罐头、口蘑、香菇、草菇中的一种或几种）、果蔬（甜椒、小米椒、线椒、洋葱、番茄、罗勒叶、芝麻叶、青豆、玉米粒、黑橄榄、榴莲、芒果、菠萝、火龙果、鲜苹果中的一种或几种）中的一种或几种，最后经包装、冷冻等工艺制成的非即食冷冻披萨，冷冻披萨食用前必须二次加热。

本产品根据工艺不同分为：手工即食披萨、手工冷冻披萨。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 鲜苹果应符合GB/T 10651的规定。
- 2.1.11 蘑菇罐头应符合GB/T 14151的规定。
- 2.1.12 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.13 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.14 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15 熏煮火腿应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.16 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.17 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 菌菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.21 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.22 甜椒应符合 GB/T 26431 的规定
- 2.1.23 小米椒、线椒 应符合 NY/T 655 的规定
- 2.1.24 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.25 香菇应符合GB/T 38581的规定。
- 2.1.26 口蘑应符合NY/T 445 的规定。
- 2.1.27 芒果应符合NY/T 492 的规定。
- 2.1.28 罗勒叶、芝麻叶应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.29 青豆应符合 NY/T 748 的规定。
- 2.1.30 草菇应符合 NY/T 833 的规定。
- 2.1.31 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定 。
- 2.1.32 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.33 披萨酱、黑椒酱、青酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 菌菇酱应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.35 奶酪酱应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.36 玉米粒应符合 SB/T 10412 的规定。
- 2.1.37 黑橄榄应符合 NY/T 710 的规定。
- 2.1.38 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。
- 2.1.39 菠萝应符合 NY/T 450 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
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

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/(g/100g)	≤ 50	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^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
霉菌 ^c /(CFU/g)	≤	150			GB4789.15
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

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；
b 仅适用于即食手工披萨
c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。

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

应符合 GB 8957 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

合 GB 2762 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、水分。即食手工披萨产品验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉（或全麦粉）为主要原料，添加水、白砂糖、酵母、玉米粉、橄榄油、食用盐，添加（或不添加）起酥油、大豆油中的一种，添加（或不添加）复配食品添加剂【硫酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、抗坏血酸、酶制剂（ α -淀粉酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、磷脂酶）】，经配料、投料、搅拌、分割、静置、揉圆、醒发、成型、烘烤、冷却等工艺制成的披萨饼坯后，在其饼坯上面添加披萨酱、干酪和（或）番茄酱、沙拉酱、奶酪酱、菌菇酱、黑椒酱、青酱中的一种或多种；选择性添加熟肉制品（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种）、熏煮火腿、培根、动物性水产制品（鱼、虾、蟹中的一种）、菌菇及其制品（蘑菇罐头、口蘑、香菇、草菇中的一种或几种）、果蔬（甜椒、小米椒、线椒、洋葱、番茄、罗勒叶、芝麻叶、青豆、玉米粒、黑橄榄、榴莲、芒果、菠萝、火龙果、鲜苹果中的一种或几种）中的一种或几种，最后经二次烘烤、冷却、包装等工艺制成的即食产品；

或以小麦粉（或全麦粉）为主要原料，添加水、白砂糖、酵母、玉米粉、橄榄油、食用盐，添加（或不添加）起酥油、大豆油中的一种，添加（或不添加）复配食品添加剂【硫酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、抗坏血酸、酶制剂（ α -淀粉酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、磷脂酶）】，经配料、投料、搅拌、分割、静置、揉圆、醒发、成型、烘烤、冷却等工艺制成的披萨饼坯后，在其饼坯上面添加披萨酱、干酪和（或）番茄酱、沙拉酱、奶酪酱、菌菇酱、黑椒酱、青酱中的一种或多种；选择性添加熟肉制品（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种）、熏煮火腿、培根、动物性水产制品（鱼、虾、蟹中的一种）、菌菇及其制品（蘑菇罐头、口蘑、香菇、草菇中的一种或几种）、果蔬（甜椒、小米椒、线椒、洋葱、番茄、罗勒叶、芝麻叶、青豆、玉米粒、黑橄榄、榴莲、芒果、菠萝、火龙果、鲜苹果中的一种或几种）中的一种或几种，最后经包装、冷冻等工艺制成的非即食冷冻披萨，冷冻披萨食用前必须二次加热。

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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。