



412690 S-2023



河南省大路头食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2023

汉堡包

2023-08-24 发布

2023-08-24 实施

河南省大路头食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省大路头食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：行廷建。

H N
Q B

汉堡包

1 范围

本标准规定了汉堡包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面包（外购）为主要原料，配以肉饼【以鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、驴肉、三文鱼肉、鳕鱼肉、虾肉中的一种或几种为主要原料，添加甜玉米、胡萝卜、土豆、玉米淀粉、木薯淀粉、玉米变性淀粉、大豆蛋白粉、葡萄糖、味精、大豆油、起酥油（棕榈油）、食用盐、奥尔良腌料、香辛料（辣椒粉、胡椒粉、洋葱粉中的一种或几种）中的一种或几种，经加工成型、熟制【（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油、葵花籽油中一种或几种）油炸或煎制】或不熟制】、调味酱（复合调味料沙拉酱、番茄酱、甜辣酱中的一种或几种），经配料、速冻、包装加工而成的非即食汉堡包。

根据所用原料不同可分为：鸡肉汉堡包、鸭肉汉堡包、猪肉汉堡包、牛肉汉堡包、驴肉汉堡包、三文鱼肉汉堡包、鳕鱼肉汉堡包、虾肉汉堡包、混合肉类汉堡包。

2 要求

2.1 原辅料

- 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（棕榈油）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 大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油、葵花籽油应符合 GB 2716 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.40	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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
1、* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 2、a仅适用于添加三文鱼肉、鳕鱼肉、虾肉为馅料的产品； 3、b仅适用于以鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、驴肉为馅料的产品； 4、c 仅适用于油炸或煎制的肉饼检测。		

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	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 36
副溶血性弧菌 ^d , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
^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。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 29342 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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以面包（外购）为主要原料，配以肉饼【以鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、驴肉、三文鱼肉、鳕鱼肉、虾肉中的一种或几种为主要原料，添加甜玉米、胡萝卜、土豆、玉米淀粉、木薯淀粉、玉米变性淀粉、大豆蛋白粉、葡萄糖、味精、大豆油、起酥油（棕榈油）、食用盐、奥尔良腌料、香辛料（辣椒粉、胡椒粉、洋葱粉中的一种或几种）中的一种或几种，经加工成型、熟制【大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油、葵花籽油中一种或几种）油炸或煎制】或不熟制】、调味酱（复合调味料沙拉酱、番茄酱、甜辣酱中的一种或几种），经配料、速冻、包装加工而成的非即食汉堡包。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》有关规定，参照 GB 19295 《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南省大路头食品有限公司