



410068S-2024



河南三味真厨实业发展有限公司企业标准

Q/HSWZC 0001S-2024

三明治

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

河南三味真厨实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南三味真厨实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞峰。

H N
Q B

三明治

1 范围

本标准规定了三明治的要求、检验方法、检验规则、保质期等。

本标准适用于以面包为主要原料，经切片，搭配奥尔良鸡排（经蒸制）、番茄、黄瓜、土豆泥（土豆经蒸制、打碎）、生菜、蛋黄酱、沙拉酱、味精、食用盐、鸡粉调味料、辣椒粉、白胡椒粉、芝士、鸡蛋皮【以鸡蛋液为原料，加入食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、鸡粉调味料，经大豆油煎制】、肉松、火腿中的几种，速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后食用的三明治。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 面包应符合 GB/T 20977 和 GB 7099 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 火腿应符合 GB/T 20711 和 GB 2730 的规定。

2.1.4 奥尔良鸡排应符合 SB/T 10482 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.9 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。

2.1.10 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。

2.1.11 辣椒粉、白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 芝士应符合 GB 5420 的规定。

2.1.13 肉松应符合 GB 2726 的规定。

2.1.13 食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）应符合 GB/T 8884 和 GB31637 的规定。

2.1.14 番茄、黄瓜、土豆、生菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
* 此项指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅适用于加入坚果或肉类原料制成的产品；		

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	0	10 ⁵	---	GB 4789.2
大肠菌群	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	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
大肠埃希氏菌, /25g	5	0	20	—	GB 4789.38 平板计数法
单核细胞增生李斯特菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜蔬菜的产品。 c 仅限于加入肉制品制成的产品。					

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 GB14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数（不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜蔬菜的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

5 保质期

在 0℃-10℃ 条件下，产品保质期为 48 小时，保质期限起始时间从产品包装结束起计算，起始时间和期限时间要求精确到小时、分钟。

编制说明

本标准适用于以面包为主要原料，经切片，搭配奥尔良鸡排（经蒸制）、番茄、黄瓜、土豆泥（土豆经蒸制、打碎）、生菜、蛋黄酱、沙拉酱、味精、食用盐、鸡粉调味料、辣椒粉、白胡椒粉、芝士、鸡蛋皮【以鸡蛋液为原料，加入食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、鸡粉调味料，经大豆油煎制】、肉松、火腿中的几种，速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后食用的三明治。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南三味真厨实业发展有限公司