



412841S-2025



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0002S-2025

汉堡、三明治

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

河南裕农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吉永奇。

本标准替代 Q/HYN 0002S-2022。

H N

Q B

汉堡、三明治

1 范围

本标准规定了汉堡、三明治的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面包或蛋糕为原料，经分切或不分切、整理，夹入[火腿、火腿肠、香肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉、肉松中的一种或几种]（经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）煎制或不煎制）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）及蛋制品（咸蛋、皮蛋、咸蛋黄、嫩炒蛋、滑蛋中的一种或几种）[鲜蛋经植物油煎制或水煮]、新鲜（水果、蔬菜、食用菌）{经过含氯消毒剂消毒漂洗、分切、熟制[煮制或经植物油炒制或炸制]或不熟制}或其罐头、金枪鱼罐头、三文鱼罐头、动物性水产制品（模拟蟹柳、虾排、可食用鱼、虾、蟹、鱿鱼中的一种或几种）（经蒸制或煎制）、玉米粒（经漂烫）、酱腌菜（酸菜、酱黄瓜、酸萝卜、酱萝卜、榨菜、酸笋、酸豆角、辣白菜、雪里蕻、什锦菜中的一种或几种）、干酪、再制干酪、奶油、米酒、醪糟、配制酒、沙拉酱、蛋黄酱、番茄酱、芥末酱、辣椒酱、果酱、食用盐、白砂糖、食醋、酱油、味精、鸡精、烘焙食品馅料、香辛料、复合调味料中的几种，经混合、整理、成型、包装而成的汉堡、三明治。

蔬菜：甘蓝、结球莴苣、叶用莴苣、苦苣（菊）、菊苣、菜豆、豇豆、红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、蒜、莲藕、豆芽菜、茎用莴苣、芹菜、香椿芽、洋葱、香菜、法香、葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、辣椒、黄瓜、土豆、芋头、南瓜；

水果：蔓越莓、醋栗、枸杞、桑葚、葡萄、猕猴桃、桃、黄桃、青柠、青桔、提子、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、甜瓜、柠檬、牛油果、火龙果、橘子、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子、香蕉、荔枝、石榴、菠萝蜜、甘蔗；

食用菌：双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝；

香辛料：高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜、西红花、欧芹。

根据原辅料不同可分为不同产品：三明治、汉堡。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 面包、蛋糕应符合 GB/T 20977 和 GB 7099 的规定。
- 2.1.3 火腿应符合 GB/T 20711 和 GB 2730 的规定。
- 2.1.4 火腿肠应符合 GB/T 20712 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.5 香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.6 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.7 烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排应符合 SB/T 10379 和 GB19295 的规定。
- 2.1.8 熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 棕榈油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 禽蛋、蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 嫩炒蛋、滑蛋应符合 GB 19295 的规定。
- 2.1.16 新鲜蔬菜、水果应新鲜、清洁、卫生、无虫蛀、无腐烂、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 含氯消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。
- 2.1.19 果蔬罐头、食用菌罐头、三文鱼罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.20 金枪鱼罐头应符合 GB/T 24403 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.21 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 嫩炒蛋、滑蛋应符合 SB/T 10379 和 GB19295 的规定。
- 2.1.23 玉米粒应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.24 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.26 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.27 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.28 配制酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.29 米酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.30 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.31 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。

- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.34 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.35 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.37 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.39 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.42 烘焙食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.43 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.44 香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份,置于白色洁净瓷盘中,自然光下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,温开水漱口后,品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
[°] 仅适用于配料中添加油脂的产品;		
注:理化指标适用于各产品中所有原料的混合检验。		

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 ^d , CFU/g ≤	150				GB 4789.15
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 不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果、蔬菜的产品。 d 不适用添加了霉菌成熟干酪的产品。 注: 微生物指标适用于各产品中所有原料的混合检验。					

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 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次, 验证检验应增加菌落总数(仅限有此项目的产品)、大肠菌群(仅限有此项目的产品)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或蛋糕为原料，经分切或不分切、整理，夹入[火腿、火腿肠、香肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉、肉松中的一种或几种]（经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）煎制或不煎制）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）及蛋制品（咸蛋、皮蛋、咸蛋黄、嫩炒蛋、滑蛋中的一种或几种）[鲜蛋经植物油煎制或水煮]、新鲜（水果、蔬菜、食用菌）{经过含氯消毒剂消毒漂洗、分切、熟制[煮制或经植物油炒制或炸制]或不熟制}或其罐头、金枪鱼罐头、三文鱼罐头、动物性水产制品（模拟蟹柳、虾排、可食用鱼、虾、蟹、鱿鱼中的一种或几种）（经蒸制或煎制）、玉米粒（经漂烫）、酱腌菜（酸菜、酱黄瓜、酸萝卜、酱萝卜、榨菜、酸笋、酸豆角、辣白菜、雪里蕻、什锦菜中的一种或几种）、干酪、再制干酪、奶油、米酒、醪糟、配制酒、沙拉酱、蛋黄酱、番茄酱、芥末酱、辣椒酱、果酱、食用盐、白砂糖、食醋、酱油、味精、鸡精、烘焙食品馅料、香辛料、复合调味料中的几种，经混合、整理、成型、包装而成的汉堡、三明治。

蔬菜：甘蓝、结球莴苣、叶用莴苣、苦苣（菊）、菊苣、菜豆、豇豆、红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、蒜、莲藕、豆芽菜、茎用莴苣、芹菜、香椿芽、洋葱、香菜、法香、葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、辣椒、黄瓜、土豆、芋头、南瓜；

水果：蔓越莓、醋栗、枸杞、桑葚、葡萄、猕猴桃、桃、黄桃、青柠、青桔、提子、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、甜瓜、柠檬、牛油果、火龙果、橘子、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子、香蕉、荔枝、石榴、菠萝蜜、甘蔗；

食用菌：双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝；

香辛料：高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜、西红花、欧芹。

根据原辅料不同可分为不同产品：三明治、汉堡。

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》制订了本企业标准，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。