



412902S-2025



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0005S-2025

汉堡面包

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰、秦桂芳。

H N

Q B

汉堡面包

1 范围

本标准规定了汉堡面包的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以面包为主要原料,选择性搭配外购的【熏煮香肠(熟肉制品)、炸肉排(熟肉制品)、即食复合调味料、酱腌菜、即食调味海带】中的一种或几种,经包装组合而成的汉堡面包。

面包是以小麦粉、生活饮用水、食品加工用酵母为原料,添加白砂糖、海藻糖、食用油脂制品(人造奶油)、果葡糖浆、山梨糖醇液、芝麻、鸡蛋、全脂乳粉、单,双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、维生素C、甘油、食用盐、丙酸钙、山梨酸、富马酸、食品用香精中的一种或几种,经搅拌、成型、发酵、烘烤(以及烘烤前或烘烤后在产品表面或内部添加或不添加沙拉酱)、冷却、包装工艺制成的食品。

熏煮香肠(熟肉制品)包括:鸡肉风味肉排、牛肉风味肉排、猪肉风味肉排。

炸肉排(熟肉制品)包括:鸡肉风味炸肉排、牛肉风味炸肉排、猪肉风味炸肉排。

即食复合调味料包括:老坛酸菜牛肉酱、酸辣鸡杂酸豆角、牛肉酸豆角。

酱腌菜包括:酸豆角、贡菜魔芋。

即食调味海带包括:麻辣海带丝/(片或结)、酸辣海带丝/(片或结)、香辣海带丝/(片或结)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.2 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 食品加工用酵母应符合GB/T 20886.1的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.6 食用油脂制品(人造奶油)应符合GB 15196的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.9 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.11 单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.12 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.13 硬脂酰乳酸钠应符合GB1886.92的规定。
- 2.1.14 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.15 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.16 丙酸钙应符合GB 1886.356的规定。

- 2.1.17山梨酸应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.18富马酸应符合GB 25546的规定。
- 2.1.19沙拉酱应符合SB/T 10753的规定。
- 2.1.20熏煮香肠应符合SB/T 10279和GB 2726的规定。
- 2.1.21油炸肉排应符合GB 2726的规定。
- 2.1.22即食复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.23酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.24即食调味海带应符合SC/T 3301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
组织形态	具有产品应有组织形态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其组织形态、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有相应产品应有的气味、滋味	
杂 质	无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
酸度 ^a / (°T)	≤ 6.0	GB/T 20981附录B
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 ^c * (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.49	GB 5009.12
丙酸钙 ^d (以丙酸计) / (g/kg)	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸 ^d / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
富马酸 ^d / (g/kg)	≤ 3.0	GB 5009.157

a 指标仅适用于面包的检验。

b 指标仅适用于配料中添加油脂的面包检验。

c 指标为混合检验。

d 指标适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

*铅的指标要求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/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌/ (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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 6
注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 以上指标为混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量按国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按 JJF 1070中规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 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 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；外购原料食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准规定了汉堡面包的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以面包为主要原料，选择性搭配外购的【熏煮香肠（熟肉制品）、炸肉排（熟肉制品）、即食复合调味料、酱腌菜、即食调味海带】中的一种或几种，经包装组合而成的汉堡面包。

面包是以小麦粉、生活饮用水、食品加工用酵母为原料，添加白砂糖、海藻糖、食用油脂制品（人造奶油）、果葡糖浆、山梨糖醇液、芝麻、鸡蛋、全脂乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、维生素C、甘油、食用盐、丙酸钙、山梨酸、富马酸、食品用香精中的一种或几种，经搅拌、成型、发酵、烘烤（以及烘烤前或烘烤后在产品表面或内部添加或不添加沙拉酱）、冷却、包装工艺制成的食品。

熏煮香肠（熟肉制品）包括：鸡肉风味肉排、牛肉风味肉排、猪肉风味肉排。

炸肉排（熟肉制品）包括：鸡肉风味炸肉排、牛肉风味炸肉排、猪肉风味炸肉排。

即食复合调味料包括：老坛酸菜牛肉酱、酸辣鸡杂酸豆角、牛肉酸豆角。

酱腌菜包括：酸豆角、贡菜魔芋。

即食调味海带包括：麻辣海带丝/（片或结）、酸辣海带丝/（片或结）、香辣海带丝/（片或结）。

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/T 20981《面包质量通则》、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市口口妙食品有限公司