



410107S-2019



河南悦之丰食品有限公司企业标准

Q/HYZF 0002S-2019

三明治

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

河南悦之丰食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南悦之丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南悦之丰食品有限公司。

本标准主要起草人：刘瑞峰、王海岗。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以面包为主要原料，经分切、整理，搭配辅料{肉类制品（火腿、火腿肠、香肠、培根、咸肉、烟熏鸡肉中的一种）经大豆油煎制或不煎制、鸡蛋经大豆油煎制或煮制、新鲜蔬菜[生菜、甘蓝、番茄、法香（荷兰芹）、洋葱、大葱、甜椒、黄瓜中的一种或几种]经漂洗、分切，调味品（沙拉酱、番茄酱、辣椒酱、果酱、食用盐、白砂糖、酿造酱油、食醋、味精、鸡精调味料中的几种）}经混合、整理、成型、包装而成的即食三明治。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 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 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 培根应符合 GB/T 23492 的规定。

2.1.7 咸肉、烟熏鸡肉应符合 GB 2730 的规定。

2.1.8 面包应符合 GB/T 20977 和 GB 7099 的规定。

2.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.16 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.17 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.19 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。

2.1.20 生菜、甘蓝、番茄、法香（荷兰芹）、洋葱、大葱、甜椒、黄瓜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.2 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
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	用温开水漱口，品其滋味。
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
酸价 (KOH) (以脂肪计), 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	≤ 0.4	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。

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	
霉菌 ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
b 仅适用于添加牛肉的产品;
c 仅适用于添加肉制品的产品。

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

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。

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

三明治是以面包为主要原料，经分切、整理，搭配辅料{肉类制品（火腿、火腿肠、香肠、培根、咸肉、烟熏鸡肉中的一种）经大豆油煎制或不煎制、鸡蛋经大豆油煎制或煮制、新鲜蔬菜[生菜、甘蓝、番茄、法香（荷兰芹）、洋葱、大葱、甜椒、黄瓜中的一种或几种]经漂洗、分切，调味品（沙拉酱、番茄酱、辣椒酱、果酱、食用盐、白砂糖、酿造酱油、食醋、味精、鸡精调味料中的几种）}经混合、整理、成型、包装而成的即食三明治。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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》，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。

河南悦之丰食品有限公司

H N

Q B