

# 上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0010S-2021

代替Q/BBAJ0010S-2019

## 三明治(汉堡)、饭团

2021-09-30 发布

2021-10-30 实施

上海市清美绿色食品(集团)有限公司 发布

## 前 言

依据上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准制定了上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准《三明治(汉堡)、饭团》。

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由上海清美绿色食品(集团)有限公司提出并起草。

本标准适用于上海清美绿色食品(集团)有限公司及其上海区域全资子公司(上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司)，地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宜春路201号、宣夏路666号1、2幢。

本标准由上海清美绿色食品(集团)有限公司批准。

本标准主要起草人：沈建华、张慧、崔昭琴。

本标准于2021年9月首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本标准替代Q/BBAJ0010S-2019《三明治(汉堡)、饭团》。

本标准著作权归清美公司所有，

未经许可，

不得转载！

# 三明治（汉堡）、饭团

## 1 范围

本标准规定了三明治（汉堡）、饭团的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于小麦粉、大米为主要原料，添加（或不添加）食用盐、食糖、乳粉、水、酵母、灭菌乳、干酪（再制干酪）、奶油（黄油）、人造奶油（人造黄油）、起酥油、鸡蛋（蛋液制品）、食用植物油、食品添加剂等原料经过烘焙或蒸煮工艺后形成的面包或米饭，在面包或米饭中添加（或不添加）蔬菜、熟制后的肉制品（或熟肉制品）、沙拉酱等辅料经组合、包装而成的预包装食品，使用前加热或不加热。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1354 大米
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油  
GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳  
GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪  
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则  
GB/T 27589 纸餐盒  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母  
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
SB/T 10279 熏煮香肠  
SB/T 10379 速冻调制食品  
SB/T 10753 沙拉酱  
NY/T 1987 鲜切蔬菜  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

根据主要原料不同分为三明治（汉堡）类、饭团类。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 4.1.6 鸡蛋(蛋液制品)应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.7 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 4.1.8 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.10 人造奶油（人造黄油）、起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.11 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 4.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.13 奶油（黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.14 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.15 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.17 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 4.1.18 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定
- 4.1.19 蔬菜应符合 NY/T 1987 的规定。
- 4.1.20 其他原辅料应符合相应的国家标准和有关规定。

#### 4.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色泽	具有该品种应有的色泽，且色泽均匀，颜色符合产品设计要求	取样 1 分独立包装，拆包后在自然条件下，目测检查组织形态、色泽、杂质；用鼻嗅检验气味是否正常；用品尝方法鉴别滋味。
组织形态	具有产品应有的组织形态，产品外形完整	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味与口感，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

#### 4.3 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		检测方法
		三明治（汉堡）	饭团	
水分/（%）	≤	75	75	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）（mg/g）	≤	5	-	GB 5009.227
过氧化值（以脂肪计）（g/100g）	≤	0.25	-	GB 5009.229
铅（以Pb计）mg/kg	≤	0.5	0.5	GB 5009.12

#### 4.4 微生物指标

4.4.1 微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌计数, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

4.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 净含量

按 JJF 1070 的规定的的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

### 6.2 定期检验

水分每周不少于一次、菌落总数和大肠菌群每 4 天不少于一次。

### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 长期停产后重新恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督管理机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 6.4 组批

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

### 6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 400 克，其中 2 个作感官、理化，5 个微生物检验，1 个留样备用。

### 6.6 判定规则

检验结果不符合本标准要求的，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格。如复检结果仍有一项不符合标准要求，则判该批产品为不合格品。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定；

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 产品出厂包装材料应符合 GB 9683 或 GB 4806.7、GB/T 27589 的要求；其他材料也必须符合相关标准和规定的要求；

7.2.2 包装应整齐美观、封口严密、不松散、无破损。

### 7.3 运输

7.3.1 产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.2 运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合 10℃ 以下冷藏要求。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放，应在 0℃-10℃贮藏、销售。

#### 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为：0℃-10℃保质期不超过 6 天。

---

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！