

Q/DHX

陕西大欢喜食品有限公司企业标准

Q/DHX 0001S—2021

方便肉夹馍



Q/610000-12366S-2021
有效期至 20240326

2021-03-01 发布

2021-03-20 实施

陕西大欢喜食品有限公司 发布

前言

本标准的结构和编写依据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由陕西大欢喜食品有限公司提出。

本标准由陕西大欢喜食品有限公司起草。

本标准主要起草人：胡钊。

本标准批准人：胡钊。

本标准首次发布。



方便肉夹馍

1 范围

本标准规定了方便肉夹馍的技术要求、产品分类、检验方法、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鱼肉、青椒、梅菜为原料，经预处理后、适量添加食用盐、孜然、菜籽油、酿造酱油、白砂糖、冰糖、味精、料酒、葱、姜、香辛料，经卤制、切制或切制、炒制或煎炸制成馅料，另将白吉饼或潼关饼切口，然后将馅料包夹、最后包装制成的方便肉夹馍。

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，仅所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 1536	菜籽油
GB 2707	鲜(冻)畜肉卫生标准
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9961	鲜、冻胴体羊肉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 22267	孜然
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30383	生姜
QB/T 1173	单晶体冰糖
SB/T 10416	调味料酒
SB/T 10439	酱腌菜
SB/T 10573	青椒流通规范
NY/T 1835	大葱等级规格
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

产品根据夹馍馅料、风味的不同，产品分为：腊汁肉夹馍、腊汁肉夹馍（含青椒）、牛肉夹馍、羊肉夹馍、孜然鸡肉夹馍、鱼肉夹馍、梅菜扣肉夹馍、潼关肉夹馍。

3.1 腊汁肉夹馍

腊汁肉夹馍是以猪肉为原料、经预处理后，适量添加菜籽油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、料酒、葱、姜、孜然、香辛料，经卤制、切制或切制、炒制或煎炸制成腊汁肉馅料，另将白吉饼切口，然后将馅料包夹、最后包装制成的腊汁肉夹馍。

3.2 腊汁肉夹馍（含青椒）

腊汁肉夹馍（含青椒）是以猪肉为原料、经预处理后，适量添加菜籽油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、料酒、葱、姜、孜然、香辛料，经卤制、切制或切制、炒制或煎炸制成腊汁肉馅料，青椒经清洗、青椒经清洗、剁碎制成青椒馅料，另将白吉饼切口，然后将肉馅料、青椒馅料混合包夹、最后包装制成的腊汁肉夹馍（含青椒）。

3.3 牛肉夹馍

牛肉夹馍是以牛肉为原料、经预处理后，适量添加菜籽油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、料酒、葱、姜、孜然、香辛料，经卤制、切制或切制、炒制或煎炸制成牛肉馅料，另将白吉饼切口，然后将馅料包夹、最后包装制成的牛肉夹馍。

3.4 羊肉夹馍

羊肉夹馍是以羊肉为原料、经预处理后，适量添加菜籽油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、料酒、葱、姜、孜然、香辛料，经卤制、切制或切制、炒制或煎炸制成羊肉馅料，另将白吉饼切口，然后将馅料包夹、最后包装制成的羊肉夹馍。

3.5 孜然鸡肉夹馍

孜然鸡肉夹馍是以鸡肉为原料、经预处理后，适量添加孜然、菜籽油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、料酒、葱、姜、香辛料，经卤制、切制或切制、炒制或煎炸制成鸡肉馅料，另将白吉饼切口，然后将馅料包夹、最后包装制成的孜然鸡肉夹馍。

3.6 鱼肉夹馍

鱼肉夹馍是以鱼肉为原料、经预处理后，适量添加菜籽油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、料酒、葱、姜、孜然、香辛料，经卤制、切制或切制、炒制或煎炸制成鱼肉馅料，另将白吉饼切口，然后将馅料包夹、最后包装制成的鱼肉夹馍。

3.7 梅菜扣肉夹馍

梅菜扣肉夹馍是以猪肉为原料、经预处理后，适量添加梅菜、菜籽油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、料酒、葱、姜、孜然、香辛料，经卤制、切制或切制、炒制或煎炸制成梅菜扣肉馅料，另将白吉饼切口，然后将馅料包夹、最后包装制成的梅菜扣肉夹馍。

3.8 潼关肉夹馍

潼关肉夹馍是以猪肉为原料、经预处理后，适量添加菜籽油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、料酒、葱、姜、孜然、香辛料，经卤制、切制或切制、炒制或煎炸制成腊汁肉馅料，另将潼关饼切口，然后将馅料包夹、最后包装制成的潼关肉夹馍

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 猪油：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 牛肉：应符合 GB 2707 或 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.3 羊肉：应符合 GB 2721 或 GB/T 9961 的规定。
- 4.1.4 鱼肉：应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.5 鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.6 青椒：应符合 SB/T 10573 的规定。
- 4.1.7 梅菜：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.8 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.9 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.10 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.12 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.13 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 4.1.14 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.15 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.16 葱：应符合 NY/T 1835 的规定。

4.1.17 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.18 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.19 白吉饼、潼关饼：应符合附录 A 的规定。

4.1.20 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1

项 目	要 求
色 泽	馍呈白色，色泽基本均匀；肉馅呈其应有的颜色
滋味、气味	馍软硬适度，具有浓郁的发酵小麦粉制品的特有香味；肉馅咸淡适中，软烂醇香，无异味
组织状态	馍呈圆形、形态完整；肉馅呈不规则状
杂 质	无霉斑及肉眼可见杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 85.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 4.5
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标			
	n	c	m	M

金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
菌落总数，CFU/g	5	1	10000	100000
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100

4.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂质量均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合GB2760规定。

4.6.3 不得添加国家法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.7 真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量

4.7.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.7.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官

取样品适量，平摊于清洁的白瓷器中。用目测、口尝、鼻嗅、手捏等方法，鉴定色泽、气味、杂质。

5.2 理化检验

5.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法进行。

5.2.2 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法进行。

5.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.2.4 黄曲霉毒素 B1：按 GB 5009.22 规定的方法进行。

5.2.5 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法进行。

5.2.6 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法进行。

5.3 净含量允差：

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

6.2 抽样

抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装(不少于 2kg)。样品分成 2 份，送检验机构，1 份用于检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

成品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。型式检验每半年进行一次。下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 可根据产品质量情况随时进行型式检验，但每年至少检验一次；
- b) 新产品投产鉴定时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产一年以上，恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品。当一项或一项以上指标不符合要求时，可以加倍抽样复验；复验结果仍不符合要求，则判为不合格品。复检结果合格，判本批产品合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签的应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装应符合有关规定，内包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，食品包装材质应符合 GB 4806.7 的要求。外包装采用瓦楞纸箱，包装应牢固，确保内容物在运输和储存的过程中不受挤压。瓦楞纸箱质量应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、搬运不得抛掷。

7.4 贮存

产品应放置在阴凉、干燥、通风、清洁的室内仓库中或冷冻于-18℃的冷库中，不得露天堆放，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

在本标准规定的贮存条件下产品冷冻贮存保质期12个月，常温贮存15天。



白吉饼、潼关饼 质量要求

A.1 白吉饼感官要求

白吉饼、潼关饼感官要求见表 A.1。

表 A.1

项 目	要 求
色 泽	馍呈白色，色泽基本均匀
滋味、气味	馍软硬适度，具有浓郁的发酵小麦粉制品的特有香味
组织状态	馍呈圆形、形态完整
杂 质	无外来可见杂质

白吉饼理化官要求见表A.2。

表 A.2

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5