



412824S-2017



郑州市团圆食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0001S-2017

---

# 肉夹馍

2017-11-29 发布

2017-11-29 实施

---

郑州市团圆食品有限公司 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》的规定编写。

附录A为本标准规范性文件。

本标准由郑州市团圆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：袁娜。

H N

Q B

# 肉夹馍

## 1 范围

本标准规定了肉夹馍的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于：饼以小麦粉、加入水、酵母、白砂糖，经和面、成型、发酵、烤制成熟；馅以畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉）、大豆蛋白、香菇，经清洗、绞切，加入大豆油、酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、咸味香精、鸡粉、鸡精调味料、香辛料粉（豆蔻、大茴香、小茴香、山奈、香叶、草果、香荚兰、砂仁、花椒、孜然、辣椒、桂皮、丁香、胡椒、陈皮）、水，经炒制成熟；饼经冷却、刨开后加入冷却的馅，包装、冷冻而成的非即食肉夹馍。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。

2.1.2 鲜(冻)禽肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的要求。

2.1.3 鲜(冻)畜肉应符合 GB 2707 的要求。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的要求。

2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的要求。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。

2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的要求。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。

2.1.9 豆蔻、大茴香、小茴香、山奈、香叶、草果、香荚兰、砂仁、花椒、孜然、辣椒、桂皮、丁香、胡椒应符合 GB/T 15691 的要求。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.11 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886 的要求。

2.1.12 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的要求。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的要求。

2.1.14 大豆蛋白应符合 GB 20371 的要求。

2.1.15 咸味香精应符合 GB 30616 的要求。

2.1.16 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的要求。

2.1.17 鸡粉应符合 SB/T 10415 的要求。

## 2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	试验方法
性 状	饼呈圆形，馅呈粘稠颗粒状	从样品中取出 1 个饼，将本品放入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并查看是否有杂质
色 泽	饼外表呈淡黄色，不得有焦糊色，馅呈自然色	
气 味	有肉夹馍的香味和产品固有的风味，无异味	
滋 味	酥、香，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 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 45	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5
馅含量, g/100g	≥ 20	见附录 A
酸价 <sup>a</sup> (以KOH计) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(Pb), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：\*铅严于国家标准。a 指标仅适用于馅料。

## 2.4 微生物指标

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 a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 附录A

### 馅含量(含肉、馅检验项)的测定

取以销售包装计的样品一件，除去包装，利用最小分度值 0.1g 的衡器，称取净含量并记录后，置于清洁的白磁盘中，用刮刀将馅料全部分离，称取分离馅料后的质量，按下式进行计算。

$$Z = \frac{G-L}{G} \times 100\% \dots\dots\dots(1)$$

式中：

Z—馅的百分比含量，质量分数，(%)；

L—分离出馅后饼的质量，(g)；

G—样品质量，(g)。



## 编制说明

饼以小麦粉、加入水、酵母、白砂糖，经和面、成型、发酵、烤制成熟；馅以畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉）、大豆蛋白、香菇，经清洗、绞切，加入大豆油、酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、咸味香精、鸡粉、鸡精调味料、香辛料粉（豆蔻、大茴香、小茴香、山奈、香叶、草果、香荚兰、砂仁、花椒、孜然、辣椒、桂皮、丁香、胡椒、陈皮）、水，经炒制成熟；饼经冷却、刨开后加入冷却的馅，包装、冷冻而成的非即食肉夹馍。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 19295《食品安全国家标准 速冻面食制品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了肉夹馍的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于GB 2762的规定。

郑州市团圆食品有限公司

2017年10月10日