

ICS 67.020
CCS X28

T/WHHLW

武汉互联网产业商会团体标准

T/WHHLW 109—2024

酥皮糕点制作规范

Pastry making specification

2024 - 02 - 29 发布

2024 - 03 - 15 实施

武汉互联网产业商会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由武汉市金鼎轩食品有限公司提出。

本文件由武汉互联网产业商会归口。

本文件起草单位：武汉市金鼎轩食品有限公司、贵州中标技术研究院、云南中知标准技术研究院、四川中知汇创标准化技术研究院、山西中知标准管理研究院有限公司。

本文件主要起草人：方云清、吴雪莲、程龙、李超、王靖宇。

酥皮糕点制作规范

1 范围

本文件规定了酥皮糕点的原料要求、生产流程、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于酥皮糕点中苏式月饼的生产和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8937	食用动物油脂 猪油
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19855-2015	月饼
NY/T 1758-2009	鲜蛋等级规格
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
2010年第3号公告	源食品及其他相关规定的公告（卫生部）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酥皮糕点 *crispy pastries*

是一种具有酥脆外皮和丰富层次感的糕点，通过烘烤或油炸等烹饪工艺，使得糕点呈现出皮酥馅糯的口感。

3.2

苏式月饼 *suzhou-style mooncake*

源于江苏苏州地区，属于苏式糕点的一种。以其皮层酥松、色泽美观、馅料肥而不腻且丰富多样而著称。起初名为“酥式月饼”，后逐渐演化为“苏式月饼”。

3.3

原料 *raw material*

指生产产品的基本原料，是未加工处理的初级产品。

4 原料要求

- 4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.3 猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.4 鲜蛋应符合 NY/T 1758-2009 中一级的要求。
- 4.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

5 生产流程

5.1 原辅料采购

严格筛选并采购合格的原辅料，坚持索证制度，验证供应商营业执照、生产许可证、检验报告和合格证，确保从源头上控制产品的质量与安全。

5.2 配料

按照配方操作，精确到克，配料包含以下：

- 脱氢乙酸钠:0.3g/kg;
- 山梨酸钾:0.5g/kg。

5.3 油酥制作

将配置好的面粉、油经混合搅拌 2 — 3 min，搅拌均匀为止。

5.4 和面

面粉经过筛后直接倒入和面机内，加入自来水使用，并加入先前配比好的食品添加剂及其他辅料，经12 — 15 min的搅拌后，从和面机内取出进行下一工序。

5.5 制酥皮

将搅拌好的面团取出后放入酥皮机内，将和好的油酥皮包裹在皮里面，经过反复压后再进行分皮工序。

5.6 包馅

经分皮机分好后，将皮放入包馅机内进行包馅。

5.7 成型

经包馅完成后，月饼成型。

5.8 烘烤

烘烤条件：

- a) 烘烤时间: 18 min — 22 min;
- b) 底火: 210℃ — 240℃;
- c) 面火: 220℃ — 240℃;
- d) 月饼出炉中心温度: > 80℃。

5.9 冷却

月饼经烤炉烤熟后经冷却间冷却，冷却时间为 30 min，冷却间是无菌车间，冷却完成后经传送带送出。其中冷却间温度 < 25℃。

5.10 保材杀菌

将内包材拆包后，放入内包材消毒间内杀菌 30 min以上，后使用。

6 技术要求

6.1 感官要求

酥皮糕点中苏式月饼的感官要求应符合表1的规定。

表1 苏式月饼感官要求

项目	要求
形态	外形圆整，面底平整，略呈扁鼓形，底部收口居中不漏底，无僵缩、露酥、塌斜、跑糖、露馅现象，无大片碎皮，品名戳记清晰
色泽	具有该品种应有色泽，不沾染杂色，无污染现象
滋味和口感	酥皮爽口，具有该品种应有的风味，无异味
杂质	正常视力无可见杂质
组织	酥层分明，皮馅厚薄均匀，肉与肉制品分布均匀，无夹生，大空隙

6.2 理化指标

酥皮糕点中苏式月饼的理化指标应符合表2的规定。

表2 苏式月饼理化指标

项目	指标
干燥失重, g/100g	≤30
脂肪, g/100g	≤33
蛋白质, g/100g	≥5
总糖, g/100g	≤30
馅料含量, g/100g	≥35
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤5
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤0.25

6.3 微生物指标

微生物指标应符合GB 7099中3.5的规定。

6.4 污染物指标

污染物指标应符合GB 2762的规定。

6.5 食品添加剂

食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6.7 生产加工卫生要求

生产加工过程的车间、卫生管理应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

按GB/T 19855-2015规定的方法检验。

7.2 理化指标检验

7.2.1 干燥失重

按GB 5009.3中直接干燥法测定。

7.2.2 总糖、馅料含量

按GB/T 19855-2015的规定执行。

7.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

7.2.4 蛋白质

按GB 5009.5中第一法测定。

7.2.5 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

7.2.6 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.3 微生物指标检验

按GB 7099中3.5的规定执行。

7.4 污染物指标检验

按GB 2762的规定执行。

7.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。

8.2 型式检验

8.2.1 型式检验项目包括技术要求中6.1、6.2、6.3、6.4、6.5和6.6规定的项目。

8.2.2 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) 新产品试制鉴定时；
- 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) 国家质量监督部门提出要求时。

8.3 抽样方法和抽样数量

出厂检验和型式检验时，从同一批次代销产品中随机抽取10%的样品作为检测。

8.4 判定规则

检验结果中若有微生物指标不合格时，不得复检，判该批产品为不合格产品。其它指标不符合本标准时，可在同批次产品中不合格项目进行复检，复检结果仍有一项或一项以上不符合本标准要求时，则该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。

9.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 食品内包装材料应符合食品安全标准和相关规定。

9.2.2 外包装应牢固，确保内容物在运输和贮存过程中不受挤压。

9.3 运输

9.3.1 运输过程中应采取防震措施，防止酥皮糕点受到震动和挤压。

9.3.2 运输工具应保持清洁和卫生，避免食品在运输过程中受到污染。

9.4 贮存

9.4.1 贮存环境应干燥、通风、阴凉、避光，并远离污染源和有害物质。

9.4.2 食品应存放在清洁、卫生的货架上，避免与地面直接接触。

9.4.3 自生产之日起，保质期应不超过 3 个月。
