

ICS67.040  
CCS X00/09

# 团 体 标 准

T/003-2022

伯温烧饼

BoWen shaobing

2022-07-29 发布

2022-08-09 实施

文成县旅游联合会 发布



## 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 产品分类 .....	2
5 技术要求 .....	2
6 生产加工过程的卫生要求 .....	4
7 检验规则 .....	4
8 标签、标志和包装 .....	5
9 运输和贮存 .....	5

## 前 言

本文件依据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。

本文件由温州预制菜产业联盟、温州预制菜产业发展研究院提出。

本文件由文成县旅游联合会归口。

本文件起草单位：温州市小吃协会、文成旅游联合会、温州壹元互联网科技有限公司、温州职业技术学院、温州市润达调味品有限公司、温州富鸿源食品有限公司。

本文件主要起草人：郑光雨、郑茗、胡胜群、苏志昇、温楠楠、黄河、刘建忠、胡雄兵。

# 伯温烧饼

## 1 范围

本文件规定了伯温烧饼的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于 3.1 所定义的伯温烧饼。

## 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 1355 小麦粉  
GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠  
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜  
GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
GB 2717 食品安全国家标准 酱油  
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
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 5009.11 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 5009.44 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
GB 5009.56 食品安全国家标准 糕点卫生标准的分析方法  
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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7099 食品安全国家标准 糕点 面包  
GB 7118 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量  
DB33/ 3009 食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 预制伯温烧饼

以小麦粉和水为原料，加入辅助佐料揉制而成的面皮，以咸菜、猪肉、梅干菜、萝卜丝、芝麻、糯米山药、本地可食用野菜等中的一种或多种作馅料，经包制加工成型，经速冻工艺加工而成。

### 3.2

## 伯温烧饼

以小麦粉和水为原料，加入辅助佐料揉制而成的面皮，以咸菜、猪肉、梅干菜、萝卜丝、芝麻、糯米山药、本地可食用野菜等中的一种或多种作馅料，经包制加工成型，烘烤成熟的具有表脆黄亮、油而不腻、鲜香可口等特点的文成本地传统特色风味小吃，也适用以预制伯温烧饼为原料经烘烤成熟。

## 4 产品分类

根据产品馅料不同分为荤馅类烧饼、素馅类烧饼。

### 4.1 荤馅类烧饼

以肉及其制品为主要原料，可配有咸菜、梅干菜、野菜等中的一种制成的荤馅类馅料。以荤馅类馅料为馅料制成荤馅类烧饼。

### 4.2 素馅类烧饼

以蔬菜、糖类、野菜等中的一种或多种为主要原料制成的素馅类馅料。以素馅类馅料为馅料制成素类烧饼。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 5.1.3 鲜猪肉：应符合 GB 2707 规定的鲜猪肉，优先选用鲜五花肉。
- 5.1.4 咸菜、梅菜干：咸菜应符合 GB 2714 及相应食品安全国家标准的规定。
- 5.1.5 蔬菜：应符合 GB 2762、GB 2763 标准。
- 5.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 白砂糖的规定。
- 5.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.8 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 5.1.9 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.10 碳酸氢钠（小苏打）：碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 5.1.11 其他食品辅料：应符合相应的食品安全要求。

### 5.2 工艺流程

伯温烧饼典型工艺流程如图 1 所示。



图 1 伯温烧饼典型工艺流程

### 5.3 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	
	伯温烧饼	预制伯温烧饼
外观	符合烧饼应有的外观，形状基本均匀一致，不明细露馅。呈规则正圆或椭圆形，切开后两边面皮厚度基本一致，馅料基本均匀，外圆处的面皮厚度应与上下两边面皮厚度保持基本一致。	具有该产品应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物
色泽	具有烧饼应有的烘烤脆黄的色泽。	具有该产品应有的色泽
滋气味	具有小麦粉和相关佐料及馅料经烘制后特有的口味和气味。外脆里软，不粘牙，吃起来可口，吃后口腔无异感。外表及内部均无肉眼可见异物，食用无沙石等杂质硬物。	具有该产品应有的滋味与气味,无异味

### 5.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求		
	伯温烧饼		预制伯温烧饼
	荤馅类	素馅类	荤馅类
水分/(g/100g)	≤50	≤50	-
脂肪/(g/100g)	≥5	-	-
蛋白质/(g/100g)	≥6	≥5	-
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25	-	-
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤5.0	≤5.0	-

### 5.5 污染物限量

应符合 GB 2762 中带馅（料）面米制品的规定。

### 5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 中相应的规定。

### 5.7 微生物限量（预制文成烧饼除外）

5.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 或 GB 31607 的规定。

5.7.2 预包装产品菌落总数、大肠菌群应符合 GB 7099 的规定。

### 5.8 食品添加剂

食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 和相关公告中粮食加工品的规定。

### 5.9 净含量

净含量根据《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应遵守 GB 14881、DB33/ 3009 的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求

取样品适量，置于清洁的白瓷盘中，按表 1 的规定，用目测检查外观，色泽，然后用口尝、鼻嗅检查其感官要求。预制文成烧饼按包装上标明的食用方法处理后品滋味。

### 7.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 7.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

### 7.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

### 7.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

### 7.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

### 7.7 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

### 7.8 致病菌限量

按 GB 29921、GB 31607 规定的方法检验。

### 7.9 菌落总数、大肠菌群

按 GB 7099 规定的方法检验。

### 7.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 8 检验规则

### 8.1 产品组批

以同一生产日期、同一工艺条件生产的、同一品种、同一规格的产品为一批。

### 8.2 抽样方法和数量

8.2.1 在成品库内随机抽样，抽样单位以个计。

8.2.2 每批产品随机抽取 6 个样品，并分为两份，一份用于检验，另一份用于留样。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂需经工厂检验部门按标准规定进行检验方能出厂。

#### 8.3.2 出厂检验项目(限食品加工企业)

8.3.2.1 散装伯温烧饼包括感官、净含量。

8.3.2.2 预包装伯温烧饼包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产中，当原料、工艺有较大改变可能影响到产品质量时；
- c) 较长时间停产或更换设备后再恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括 5.3-5.8 中规定的项目。

### 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中除微生物项目外，其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品；复检结果中仍有项目不合格时，则判该批产品为不合格品。

8.5.3 微生物项目不合格的不得复检，直接判为不合格品。

## 9 标签、标志和包装

### 9.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

包装容器和材料应符合有关规定。

## 10 运输和贮存

### 10.1 运输

10.1.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

10.1.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

10.1.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

10.1.4 运输冷冻食品应使用具有温控能力的专用设备，专用设备应防冻、隔热保温性能良好。

### 10.2 贮存

10.2.1 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.2.2 产品贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

10.2.3 产品应储存在 25℃（含）以下洁净环境中。



附录 A  
(资料性附录)  
制作方法和配套设施

## A.1 制作方法

### A.1.1 和面

#### A.1.1.1 面团制作

按 500g 面粉、150g 热水和 100g 面娘的比例，先将面粉放入容器，再倒入 80℃ 左右的热热水，最后加入面娘。经充分搅拌，反复搓揉而成。

#### A.1.1.2 酿面

将面团放入容器，盖上符合食品卫生要求的湿棉布，按气温高低、季节不同确定酿面时间为(4~6)h。

### A.1.2 配制馅料

五花肉切成小肉丁，加生抽老酒一点盐腌制一会儿。咸菜（梅干菜或其他馅料）切碎，挤去多余水分，锅里热油炒一下，炒的时候根据口味加点糖。起锅后加腌制好的肉丁其他馅料拌匀。馅料制作好后，用克称定量，并分量化放置，以备制饼。

### A.1.3 揉面摘坯

切成适当大小的小份面团，使用克称定量，并揉制待用。

### A.1.4 包裹烧饼

将小面团再次搓揉，用擀面杖擀开小面团，加入调制后的馅料，根据面坯大小，填入适量馅料，均匀包裹，收口捏拢成球形状，将馅料完全裹内其中，合口处不得有明显收口痕迹。制作好的烧饼面团放置容器待用，避免风干。

### A.1.5 擀烧饼

将包好的烧饼面团用手压平压圆，置于案板上，双手拿擀面杖从烧饼中心向边上擀，并不时转动烧饼及翻面操作，要求上下两面薄厚一致，烧饼边匀称厚度一致。

### A.1.6 撒芝麻

两边略撒黑芝麻或白芝麻，再用擀面杖压实固定于面皮表面，芝麻朝下时，不应掉落。

### A.1.7 装炉烘烤

#### A.1.7.1 预热

将木炭或竹炭放入炉芯内点燃，预热炉芯，也可采用电热炉加热。

#### A.1.7.2 烤贴

待烧饼桶芯壁温度达到 300℃ 左右（用少量面团擦到炉壁，立即发黄）时，将烧饼放到烤炉里，用炭火继续加温(3~4)min，适时翻面，注意观察，烧饼表皮微黄时即可出炉。具体操作时间根据经验及顾客喜好等决定。

#### A.1.7.3 起饼

操控烧饼铁钳的两片嘴皮稍稍张开，一片嘴皮贴到已烤熟的饼底轻轻地一铲，另一边嘴皮及时衔拢夹紧，迅速取出。

### A.1.8 置烧饼架

将制熟烧饼放于合适的烧饼架，要求通风、防蝇、防尘。

### A.1.9 加热出售

将已制熟烧饼放到饼铛或烘烤桶里加热，适时翻面，加热后出售。

#### A. 1. 10 烧饼隔夜处置

当天制作的烧饼销售剩余，必须放置冰柜冷藏室放置，冷藏温度要低于-5℃及以下。隔夜烧饼销售时从冰柜里拿出，其余继续冷藏放置，不得将烧饼从冰柜拿出放置常温处再次放入冷冻室。冷冻室最长放置时间不得超过五天，过期的烧饼做无公害化处理。

### A. 2 配套设施

#### A. 2. 1 烤炉

用于烘烤烧饼的设备。

#### A. 2. 2 烧饼桶

用陶制作炉芯，外箍木板，中间填充保温材料的桶状专用烘烤设备，其规格型号见表 1。

表 1 烧饼桶规格型号

型号	内芯直径
1 号桶	60cm
2 号桶	50cm
3 号桶	42cm

#### A. 2. 3 烧饼钳

采用特制专用宽嘴烧饼铁钳。

#### A. 2. 4 冰箱冰柜

用于储存原材料和烧饼半成品、成品的制冷设备。

#### A. 2. 5 置饼架柜

用于置放烧饼成品的设备，具有防蝇防尘通风保鲜作用。

#### A. 2. 6 擀面杖及案板

用于制作烧饼的基础设备。