

ICS 67.230

CCS X 11

# T/SXXC

## 沙县小吃同业公会团体标准

T/SXXC 012.2—2021

---

### 沙县小吃 调理制品 第2部分：扁肉

Shaxian snack prepared foods—  
Part 2: Bianrou

2021 - 12 - 01 发布

2021 - 12 - 10 实施

---

沙县小吃同业公会 发布



## 目 次

前 言.....	II
引 言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 产品分类.....	3
5 特征.....	3
6 要求.....	4
7 试验方法.....	5
8 检验规则.....	6
9 标签与标志.....	7
10 包装.....	7
11 运输.....	7
12 贮存.....	7
13 召回.....	8
附 录 A （资料性） 沙县小吃扁肉典型外观形态.....	9
附 录 B （资料性） 沙县小吃扁肉典型传统配方.....	10
参 考 文 献.....	11

## 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。

本文件是T/SXXC 012《沙县小吃 调理制品》的第2部分。T/SXXC 012已经发布了以下部分：

——第1部分：拌面；

——第2部分：扁肉。

本文件由沙县小吃同业公会提出并归口。

本文件起草单位：沙县小吃同业公会、三明市沙县区市场监督管理局、沙县小吃文旅发展集团有限公司、沙县新沙一品实业有限公司、一品一码检测（福建）有限公司、三明市标准化所、知远(三明)知识产权服务有限公司有限公司、沙县庙门扁肉店。

本文件主要起草人：罗旭、苏炜、黄传晖、陈如沧、尚卫锋、罗祥宇、张子豪、庄锴、郑清明、王盛滨、郑寿儿、彭品。

# 引 言

## 0.1 沙县小吃扁肉源流

扁肉是沙县著名传统小吃之一。

沙县扁肉是由馄饨逐步演变而来的。最早始于中原人迁徙带入南方各地。如广东的“云吞”，四川的“抄手”，江西的“清汤”，武汉的“包面”，江苏的“淮饺”，福州的“肉燕”等。西汉杨雄《方言》中说：“饼谓之饨”。馄饨也是一种饼，若水煮而成，故曰“汤饼”，古人认为馄饨是密封的包子，没有七巧，所以称之“浑沌”，按照中国人的造字规则，才逐渐称为“馄饨”。开始馄饨与水饺并无明显差别，但千百年来水饺无几改变，而馄饨却在南方发扬光大，独树一帜，形成特定的外观形态。至唐代起，馄饨与水饺的称呼才加以区别。

随着馄饨制作传入闽越和本土化。沙县人尤为注重其口味，选料和制作不断改进，形成了与众不同的鲜明特色，当地人逐步将其称之为“扁肉”。一是选用猪前后腿瘦肉，并用木槌将瘦肉捶打成泥状制作馅料；二是以面粉加碱和成面胚不断碾压，制成薄如蝉翼的面皮。并创造了“一挑一抹一捏”的包馅绝活，让形似兰花的扁肉从手中一朵朵飞出。传统上煮食要用事先熬好的猪骨汤加入锅里，煮沸滚后放入扁肉，待清澈或微带乳白的汤汁中冒出扁肉，漂浮锅面片刻，带汤装入碗里，放入少许葱油调味即可食用，更具鲜美。

沙县小吃扁肉，皮薄肉多，滑爽脆韧、晶莹剔透、滋味鲜美，以其独特传统风味，名扬中华大地，赢得百姓大众的喜好。1997年被中国烹饪协会评为“中华名小吃”，擷取沙县小吃的头牌。

宋代名相李纲谪守沙县时，曾称赞沙县扁肉，慨然留诗：

“浑沌乾坤一包中，  
常存正气唱大风。  
七峰叠翠足娱晚，  
十里平流任西东。”

## 0.2 沙县小吃扁肉典型外观形态

沙县小吃扁肉典型外观形态见附录 A。

## 0.3 沙县小吃扁肉典型传统配方

沙县小吃扁肉典型传统配方见附录 B。

## 沙县小吃 调理制品 第2部分：扁肉

### 1 范围

本文件规定了沙县小吃调理制品扁肉的术语与定义、特征、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于生制非即食冷藏或速冻扁肉的生产、检验和销售。

### 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.5 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.56 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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

#### **扁肉 bianrou**

以猪瘦肉为主料，经捶打成泥状制成馅料，包入薄如蝉翼的面皮，制成的小吃食品。

### 3.2

#### **冷藏品 chilled food**

用快速冷却工艺使扁肉产品中心温度降到冻结点以上、7℃以下，在0℃~4℃条件下贮存、运输和销售的预包装食品。

### 3.3

#### **速冻品 quick-frozen food**

用速冻工艺使扁肉产品中心温度小于等于-18℃，在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。

### 3.4

#### **冷藏 chilled**

在低于常温、不低于食品冰点温度的条件下，贮存食品的过程。

### 3.5

#### **速冻 quick-frozen**

将预处理的产品在低于-30℃环境下，迅速通过其最大冰晶区域，使产品热中心温度达到-18℃及以下的冻结方法。

## 4 产品分类

按快速冷却或速冻工艺，分为冷藏品和速冻品。

## 5 特征

### 5.1 原料

猪瘦肉：宜选用沙县当地饲养的闽北花猪、武夷黑猪或与其母本杂交的一、二代猪的前后腿瘦肉。

### 5.2 馅皮比例

以沙县小吃扁肉传统配方为例，馅料、面皮重量比1：0.25。

### 5.3 制作工艺

#### 5.3.1 基本工艺流程

基本工艺流程见图1。

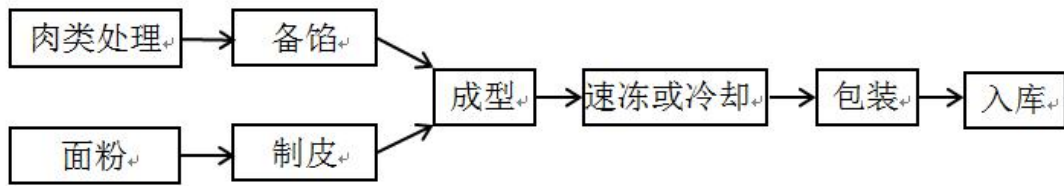


图1 基本工艺流程图

### 5.3.2 关键工艺要点

#### 5.3.2.1 原料处理

所有原辅料应符合6.1规定，并达到相应品质要求，经验收合格后方可接收。

剔除腿肉的肉皮、骨头、筋头和肥膘部分，整块洗净后控干水分。

#### 5.3.2.2 馅料制备

将控干水分的肉反复进行捶打，直至成为肉泥状。先在肉泥中洒入适量食用小苏打水进行搅拌，再加入调味料，搅拌均匀。

#### 5.3.2.3 面皮加工

在面粉加入适量水混合搅拌，揉制均匀、反复碾压，制成薄片，分切成约6 cm~8 cm的正方形面皮（500g面皮约200~250张）。

#### 5.3.2.4 成型

将适量的馅料均匀包入面皮内，捏制成一定形状的扁肉。

#### 5.3.2.5 速冻或快速冷却

速冻品应尽可能在最短时间内冻结，产品中心温度达到-18℃以下；冷藏品应快速将产品中心温度降到冻结点以上，7℃以下。

#### 5.3.2.6 包装

按产品预包装标示净含量要求，将扁肉称量装袋、封口，装箱。

#### 5.3.2.7 入库

产品包装完好后应及时入库，冷藏库温度应符合12.1要求。

## 6 要求

### 6.1 原辅料要求

6.1.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

6.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

6.1.3 猪肉应符合 GB 2707 的规定。

- 6.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 6.1.5 淀粉应符合 GB 2713 的规定。
- 6.1.6 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 6.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 6.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 6.1.9 食用小苏打应符合 GB 1886.2 的规定。

## 6.2 感官要求

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
组织形态	应符合产品应有的形态要求，形态良好，不变形，不破损，表面不结霜。组织结构均匀。
色泽	产品面皮呈乳白色或淡黄色，可略见馅料色。
滋味、气味	具有该产品的滋味和气味，无异味。
杂质	外表及内部无肉眼可见杂质。

## 6.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	70
蛋白质/ (g/100g) ≥	2.5
脂肪/ (g/100g) ≤	15
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25
<sup>a</sup> 过氧化值仅检测馅料。	

## 6.4 污染物限量

产品中铅的限量应符合GB 2762的规定。

## 6.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 6.6 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 7 试验方法

### 7.1 感官指标

按GB/T 5009.56规定的感官检验方法进行检查，并按包装袋上标明的食用方法进行加热或熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。

## 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规定的滴定法测定。

## 7.6 铅

按GB 2762规定的方法测定。

## 7.7 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批和抽样

#### 8.1.1 组批

同一批投料，同一班次，同一规格为一批。

#### 8.1.2 抽样

随机均匀抽取，每次抽样数量不少于2Kg。

### 8.2 出厂检验

8.2.1 每批产品出厂应经质量检验部门检验合格后，并附有合格证方可出厂。

8.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、过氧化值。

### 8.3 型式检验

8.3.1 正常生产时，每6个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 市场监督管理部门提出要求时。

8.3.2 型式检验项目为6.2~6.6的要求。

### 8.4 判定

#### 8.4.1 出厂检验的判定和复检

8.4.1.1 出厂检验项目符合本文件规定，判为合格品。

8.4.1.2 出厂检验项目中有1项不符合本文件规定，可加倍抽样进行复检，复检后仍有1项或1项以上不符合本文件规定，判该批产品为不合格品。

#### 8.4.2 型式检验的判定和复检

8.4.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定，判为合格品。

8.4.2.2 型式检验项目中不超过3项（含3项）不符合本文件规定，可加倍抽样进行复检，复检后仍有1项或1项以上不符合本文件规定，判该批产品为不合格品；型式检验项目超过3项以上不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，不应复检。

### 9 标签与标志

#### 9.1 标签

应符合GB 7718的规定，同时应注明冷藏品或速冻品、生制品、非即食品，以及烹调加工方式；营养标签应符合GB 28050的规定。

#### 9.2 标志

储运图示标志应符合GB/T 191的规定；包装收发货标志应符合GB/T 6388规定，标明产品名称、生产单位名称和地址、规格、数量以及运输和贮存注意事项。

### 10 包装

#### 10.1 包装容器

包装容器和材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7的规定，并满足一定的支撑强度。

#### 10.2 销售包装

销售包装应完整严密，封口牢固、不易散包。不经包装的产品不得销售，包装形式分为盒装、袋装、箱装等。

#### 10.3 包装条件

应在温度能受控的环境中进行包装。

### 11 运输

11.1 产品运输时应避免日晒、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。

11.2 运输产品的厢体应符合卫生要求，冷藏品运输厢内温度应保持在0℃~4℃，速冻品厢内温度必须保持-15℃以下。

11.3 速冻品从冷藏库运出后，运输过程中其温度上升应保持在最低限度，允许升到-15℃，但交货后必须尽快降至-18℃。

### 12 贮存

12.1 冷藏品贮存冷藏库应在 0℃~4℃范围内；速冻品应贮存在-18℃以下的冷藏库内，温度波动要求控制在 2℃以内。

12.2 不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

12.3 冷藏品应在 0℃~4℃范围冷藏柜陈列，不得裸露销售；速冻品应在低温条件下销售，柜内产品温度不得高于-15℃。

### 13 召回

产品召回要求见《食品召回管理规定》。产品市场中销售，超过生产厂商或销售商约定的货架期或产品出现质量问题，应由生产厂商和销售商共同将产品召回处理。

附 录 A

(资料性)

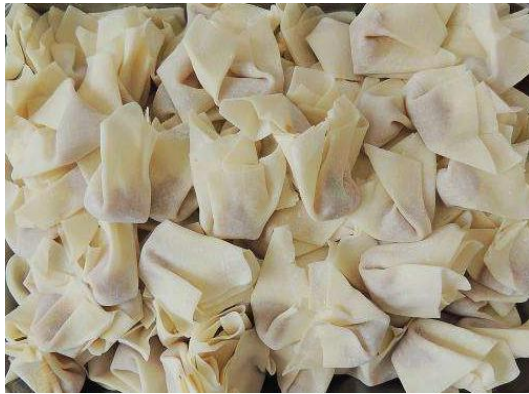
沙县小吃扁肉典型外观形态

A.1 沙县小吃扁肉典型外观形态见图 A.1。



图 A.1 沙县小吃扁肉典型外观形态示例

A.2 沙县小吃扁肉调理制品形态示例见图 A.2。



a) 未包装扁肉



b) 包装扁肉

图 A.2 沙县小吃扁肉调理制品形态示例

## 附 录 B

(资料性)

### 沙县小吃扁肉典型传统配方

#### B.1 沙县小吃扁肉典型传统配方：

原料：猪前后腿瘦肉500g、面皮150g（约60张）。

辅料：食用盐、淀粉、味精、白砂糖、酱油、食用小苏打各少许。

### 参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第75号）
  - [2] 《食品召回管理规定》（国家质量监督检验检疫总局第98号令）
-