

团 体 标 准

T/SZBX XXX—XXXX

盛泽烧卖

Shengze Shaomai

(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

苏州市标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 原料及要求	3
5 制作工艺	4
5.1 面皮制作	4
5.2 馅料制作	4
5.3 包制	5
5.4 蒸制	5
6 技术要求	5
6.1 感官要求	5
6.2 安全卫生指标	5
7 检验方法	6
7.1 感官检验	6
7.2 安全卫生检验	6
8 速冻盛泽烧卖的标签、包装、运输和贮存	6
8.1 标签	6
8.2 包装	6
8.3 运输	7
8.4 贮存	7

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……提出。

本文件由……归口。

本文件起草单位：……。

本文件主要起草人：……。

盛泽烧卖

1 范围

本文件规定了盛泽烧卖的原料及要求、制作工艺、技术要求、检验方法、速冻盛泽烧卖的标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以传统工艺生产、加工、销售的盛泽烧卖。

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 1355 小麦粉
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 45352 鸡精调味料质量通则
SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盛泽烧卖 Shengze Shaomai

采用盛泽本地传统手工工艺制作，以中筋小麦粉制作的面皮，选取本地鲜猪前腿夹心肉搭配猪皮冻为核心馅料，可适量添加应季蔬菜、新鲜河虾仁为辅料；经包制、蒸制而成，具有皮薄透亮、褶皱规整、馅嫩汁足、鲜香软糯典型特征的中式蒸制面制主食。

4 原料及要求

原料相关要求详见表1。

表 1 原料及要求

原料名称	要求
小麦粉	优质中筋小麦粉，符合 GB/T 1355的要求
猪前腿夹心肉	新鲜猪前腿夹心肉，符合 GB 2707的要求
猪皮	新鲜猪皮，去毛干净，无残肉，符合 GB 2707的要求
河虾仁	新鲜手剥河虾仁，符合 GB 2733的要求
食用盐	符合 GB 2721的要求
白砂糖	符合 GB 13104的要求
鸡精或味精	符合 GB/T 45352的要求
料酒	符合 SB/T 10416 要求
应季蔬菜	新鲜无腐烂，无霉变，无虫蛀，农药残留符合 GB 2763的要求

5 制作工艺

5.1 面皮制作

5.1.1 和面

小麦粉、饮用水、食用盐按比例166:76:1准备，先将小麦粉、食用盐混合均匀，于操作台上开窝，分3次加入饮用水：加60%温水（30℃±2℃），拌至雪花状；再加30%水搅匀；剩余10%水视面团软硬补充，经揉、搓、捣、揣至面团紧实光滑，无干粉、无裂口。

5.1.2 醒面

面团用保鲜膜密封，在 15℃~30℃环境下静置醒发 30min~40min，使水分均匀分布，面筋充分形成，提升延展性与韧性。

5.1.3 擀制捣皮

醒发后面团搓成长条，分切为均等的小剂子，擀压成圆片；可15个为一组叠放，用烧麦锤顺向捣压成直径约9cm~10cm的荷叶形褶皱面皮，边缘略薄，中间略厚，面皮柔韧、无破损。

5.2 馅料制作

5.2.1 皮冻制作

新鲜猪皮去毛、刮净残肉，切块加水熬煮 7h~8h，过滤冷却成胶状，绞碎备用。

5.2.2 猪肉馅

猪前腿夹心肉手工细切剁匀；肉馅加食用盐、白砂糖、鸡精或味精、料酒，单向搅拌至起胶上劲。加入皮冻碎，搅匀至馅心细腻。

5.2.3 虾仁猪肉馅

新鲜河虾仁简单处理去腥后，整个放置于猪肉馅上即可。

5.2.4 应季蔬菜猪肉馅

将笋、茭白等应季蔬菜洗净、切丁预处理后，与猪肉馅轻拌均匀即可。

5.3 包制

取一张烧麦皮放在手心，取适量的馅料放在烧麦皮的中心位置，馅料占烧麦皮面积的三分之二左右。将面皮向内收拢，自然形成面褶，捏紧在烧麦的腰部，形成一个开口的形状，形如石榴，边口像梨花，烧麦的重量约为15g~17g。

5.4 蒸制

蒸笼垫刷薄油或铺蒸笼纸，将烧卖均匀摆放，烧卖之间留有间隔。水沸后上笼，蒸制时间约为 3min~5min，至烧卖底皮透明、馅料熟透、汤汁充盈。蒸制过程中避免开盖，防止蒸汽流失影响口感。

6 技术要求

6.1 感官要求

感官要求详见表2。

表 2 感官要求

项目	猪肉馅	虾仁猪肉馅	应季蔬菜猪肉馅
外观	圆锥形饱满，收口如石榴花瓣状，12~15个褶，面皮超薄透明，无破损、无粘连	圆锥形饱满，收口如石榴花瓣状，12~15个褶，面皮超薄透明，无破损、无粘连	圆锥形饱满，收口如石榴花瓣状，12~15个褶，面皮超薄透明，无破损、无粘连
色泽	面皮透明，馅料淡粉色	面皮透明，馅料淡粉色	面皮透明，馅料淡粉色
气味	猪肉和皮冻鲜香，无异味	猪肉、皮冻和虾仁鲜香，无异味	猪肉鲜香融合应季蔬菜清香，无异味
滋味	咸淡适中，汤汁浓郁，面皮柔韧	咸淡适中，虾仁鲜甜，汤汁清爽	咸淡适中，蔬菜清爽解腻，汤汁浓郁
组织状态	馅料细腻，皮冻均匀，汤汁充盈	馅料细腻，虾仁完整，汤汁充盈	馅料细腻，蔬菜分布均匀

6.2 安全卫生指标

6.2.1 过氧化值

过氧化值应符合GB 19295 的相关要求。

6.2.2 微生物限量

微生物限量应符合GB 19295 的相关要求。

6.2.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762 的相关要求。

6.2.4 食品添加剂

食品添加剂的用量应符合GB 2760 的相关要求。

6.2.5 农药残留

应季蔬菜符合 GB 2763 的相关要求。

6.2.6 兽药残留

兽药残留应符合GB 31650 的相关要求。

7 检验方法

7.1 感官检验

7.1.1 在自然光下，观察烧卖的外观、色泽；嗅其气味；品尝其滋味和组织状态。

7.1.2 感官检验应在烧卖出锅后 10min 内进行。

7.2 安全卫生检验

7.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法进行检验。

7.2.2 微生物限量

按GB 19295 规定的方法进行检验。

7.2.3 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法进行检验。

7.2.4 食品添加剂

按 GB 2760 规定的方法进行检验。

7.2.5 农药残留

按 GB 2763 规定的方法进行检验。

7.2.6 兽药残留

按 GB 31650 规定的方法进行检验。

8 速冻盛泽烧卖的标签、包装、运输和贮存

8.1 标签

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，需清晰标注以下内容：产品名称、配料表、净含量、生产者名称及地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产许可证号等相关信息。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品级标准，具备密封、防潮、防破损的性能，确保产品不受污染。

8.2.2 采用纸盒或塑料盒作为包装容器，包装外应有清晰的标签，标签的内容应符合 8.1 的要求。

8.3 运输

8.3.1 运输工具需保持清洁、卫生、无异味，运输过程中应采取防护措施，防止产品受到挤压、碰撞，同时控制温度波动，避免影响产品品质。

8.3.2 常温运输全程时间不得超过 2 小时；冷藏运输时，温度需严格控制在 0℃~4℃。

8.4 贮存

产品应在-18℃条件下全程冷冻保存，保质期为9个月；食用前无需解冻，蒸制8min~10min即可食用。
