

ICS: 67.020

CCS X 10

团 体 标 准

T/GDFCA *****

叉烧包

Barbecued pork bun(Char Siu Bao)

2023-**-**-**发布

2023-**-**-** 实施

***** 发 布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 检验方法	3
7 检验规则	3
8 标签标识	4
9 包装	4
10 运输与贮存	4
11 产品追溯	6
附录 A 叉烧包生产工艺流程图.....	错误!未定义书签。
附录 B 叉烧包工艺步骤图.....	7

前 言

本文件按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》的规定编写。

本文件由***发布并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件是首次发布

引 言

叉烧包，是一道具有代表性的广东传统点心，也是粤式早茶的四大天王（虾饺、干蒸烧卖、叉烧包、蛋挞）之一。

叉烧包的制作原料包括面粉、水、酵母、猪肉、葱、姜、糖、盐、酱油等。其中，猪肉是制作叉烧包的主要原料，选用肥瘦适中的猪肉切成小块，加入葱、姜、糖、盐、酱油等调味料腌制一段时间，使其入味。然后，将腌制好的猪肉放入烤炉内烘烤，切成小块备用。叉烧包的外皮是用北方常用的发酵面团经过改进而成的，经过揉面、发酵、分割、搓圆、包馅、整形等步骤，最后放入蒸笼内蒸熟。蒸熟后的叉烧包包皮软滑，稍为裂开露出叉烧馅料，散发出阵阵叉烧的香味。叉烧包的口感非常好，外皮软糯有弹性，馅料鲜美可口，味道浓郁。

除了在茶楼供应外，叉烧包也在家庭聚会、餐厅、夜市等地方出现，深受广大市民的喜爱。它不仅是一道美食，也是一种文化，是广东地区人民生活中不可或缺的一部分。在品尝这道美食的同时，也可以了解到广东地区的文化底蕴和历史传承。

叉烧包参考照片见下图。



叉烧包

1 范围

本文件规定了叉烧包的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输与贮存、产品追溯的要求。

本文件适用于叉烧包的生产和经营。

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 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 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 7718 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23780 糕点质量检验方法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 叉烧包

以小麦粉为主要原料，添加酵母等辅料进行和面、搓面制皮，以烘烤后的猪肉配以其他辅料制成肉馅，经包馅、醒发、蒸煮、速冻等而成的食品。

3.2 叉烧

以猪肉为主要原料，添加生抽、酒、五香粉、南乳、白砂糖等调味料腌制后，经烘烤而成的猪肉。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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
色泽	具有产品应有的正常色泽
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	外形完整，具有该品种应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜，组织结构均匀
杂质	外表及内部均无肉 见杂质

4.3 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
-----	-----

水分 (g/100g)	≤	70
蛋白质 (g/100g)	≥	2.5
脂肪 (g/100g)	≤	18
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25
馅料含量 (g/100g)	≥	30

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中“谷物及其制品（带馅(料)面米制品）”类别的规定。

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中“熟制面米制品（带馅(料)面米制品）”类别的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应分别符合 GB 2760 规定。

4.7 净含量要求

产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 其他要求

叉烧包中叉烧的质量分数不低于13%。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6 检验方法

6.1 感官

将样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态，并用刀切开后观察组织结构情况，然后将样品按包装上标明的食用办法进行复热或成熟，分别用品尝、嗅觉、目测检查其滋味、气味、杂质和破损情况。

6.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

6.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

6.4 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

6.5 过氧化值

按 GB/T 5009.227 规定的方法测定。

6.6 馅料含量

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

6.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.8 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6.9 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

6.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验批次和抽样

7.1.1 以同一配方、同一班次生产的产品为一个批次。

7.1.2 每次在每批中随机抽取；样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品，抽样量应符合检测要求的最低量。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前，生产企业应按本文件逐批检验。产品检验合格，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、馅料含量、过氧化值。

7.3 型式检验

型式检验项目包括4.2至4.7中的全部项目，正常情况下每年不少于2次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 投产后工艺或原材料发生重大改变时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验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。

7.4 判定原则

7.4.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

7.4.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

8 标签标识

8.1 在内地销售的产品，产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，同时应注明食用方法。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 在香港销售的产品，标签标识应符合香港特别行政区第132章，附属法例W规定，同时应注明食用方法，运输包装标志符合香港相关规定。

8.3 在澳门销售的产品，标签标识应符合澳门《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》，同时应注明食用方法，运输包装标志符合澳门相关规定。

9 包装

9.1 包装应符合 GB 23350 和国家相关法律法规的规定，食品直接接触的食品包装材料应符合 GB 4806.1 及相关标准的规定。

9.2 包装容器和材料应有足够的支撑强度，连同产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器和材料，应能维持食品成熟或复热的耐温特性，不严重变形。

9.3 包装应完整、严密，无破损，具有密封性。

10 运输与贮存

10.1 运输

10.1.1 按照GB 31646 中10.3运输的要求。

10.1.2 运输车辆应符合卫生要求。产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运，应防止暴晒、雨淋。

10.1.3 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

10.2 贮存

10.2.1 产品应按照 GB 31646 中 10.2 贮存的要求。

10.2.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.2.3 产品贮存温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在 2℃以内。

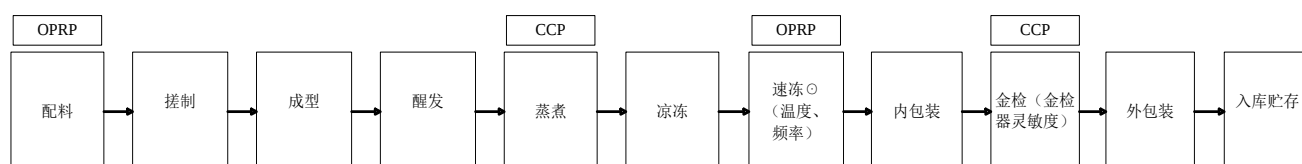
2 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

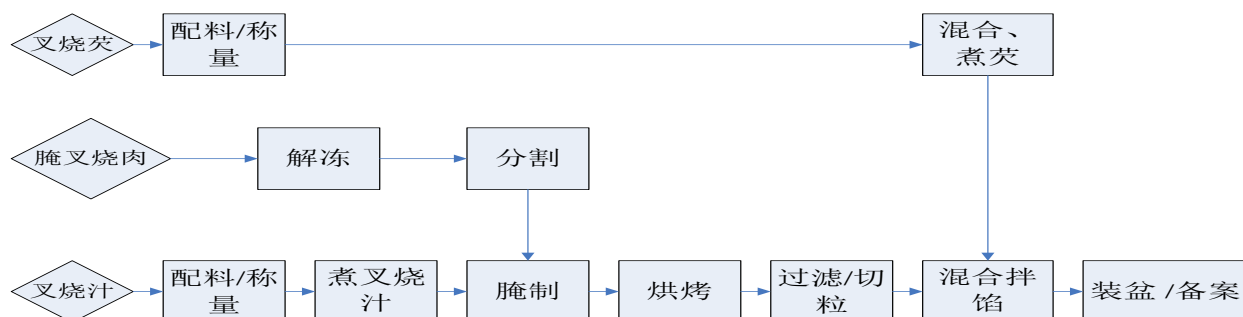
附录 A

(资料性)

叉烧包生产工艺流程图



叉烧馅生产工艺流程图



附录 B

(资料性)

叉烧包工艺步骤

步骤	要求
配料（叉烧馅）	根据叉烧馅配方要求进行配料、称量。
初加工（叉烧馅）	（一）叉烧芡生产： 1.按配方称取：面粉、粟粉、马铃薯变性粉、木薯淀粉、胡椒粉。 2.将油倒入专用锅中加入配方用量的蒜、葱，炸制备用； 3.待粉和水均匀混合后，搅拌成糊浆状，待用； 4.把称好的水量倒入搅拌锅中，并加入糖、生抽、老抽、蚝油、叉烧葱油、盐等，再次搅拌，再次倒入麻油搅拌。 （二）腌叉烧生产： 1.用清水把猪肉冲洗干净，切成条状并按配方比例称重好备用。 2.将清洗干净的猪肉加入腌肉汁、味料等腌制，使其充分入味。 （三）叉烧汁生产： 1.按配方称取糖、生抽、老抽、五香粉、沙姜粉；搅拌，待糖溶化后，备用。 2.叉烧汁加入草果调味，并静置去除杂质。
烹制调味（叉烧馅）	叉烧馅成品： 1.将腌好的肉进行烘烤。 2.烘烤后的叉烧肉滤去叉烧汁和叉烧油，静置。 3.叉烧芡、叉烧粒搅拌均匀。
配料	称取适量面粉、泡打粉、酵母、盐等原料。
搓制	1.将面粉、泡打粉、酵母、盐、投入搅拌机中搅拌均匀； 2.加入糖水搅拌成面团； 3.皮温度控制在26~30℃之间。
成型	1.称取每个包皮的重量，用手将包皮压扁后再用擀面棍均匀搓压2~4次，成形后包皮为圆形，四边薄，中间厚，然后加入叉烧馅，直接用手收口，折纹12~14折； 2.将成型后的叉烧包摆放在包纸上，排放在蒸盘中。
醒发	在适宜的温湿度条件下，醒发。
蒸煮	1.放入蒸柜中蒸煮，调节好蒸煮时间，蒸煮完成后，推入凉冻间。
凉冻	将蒸好的叉烧包在室温下凉冻至常温，凉冻时间约30分钟。
内包装	1. 按要求将包点入托，调节好速冻机的温度和频率，把已入托的成品推入输送带上至网带过速冻机冻结，使成品的中心温度达到标准要求。

	2. 然后经包装机进行内包装。
金属检测	提前开启金属探测器，作“首检”（用铁Fe: $\leq 2.0\text{mm}$ ，非铁 non-Fe（铝）: $\leq 3.5\text{mm}$ ，不锈钢SUS: $\leq 3.5\text{mm}$ 检测片试机，三片均报警方属正常），“首检”完成后产品可过金属探测器，期间每2小时内必须作1次灵敏度检测，班后必须再作1次“末检”并记录；
外包装入库	产品装箱后，通过输送带自动输送至外包预冷间，并及时入库。