

团 体 标 准

T/QMSL 1-2023

黄南馍馍

Huangnan steamed bun

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海省地理标志产业协会 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

 3.1 黄南馍馍 1

4 黄南馍馍的性状 2

 4.1 形状 2

 4.2 色泽 2

 4.3 特点及气味 2

5 制作要求 2

 5.1 原料 2

 5.2 和面 2

 5.3 发酵 2

 5.4 揉面 2

 5.5 感官要求 2

 5.6 理化指标 3

 5.7 制作方法 3

 5.8 制作过程中的卫生要求 3

6 试验方法 4

 6.1 感官检验 4

 6.2 理化指标检验 4

7 检验规则 4

 7.1 组批 4

 7.2 抽样 4

 7.3 出厂检验 4

 7.4 判定规则 4

8 标识、包装、贮存和保质期、运输 4

 8.1 标识 4

 8.2 包装 4

 8.3 贮存和保质期 5

 8.4 运输 5

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。

本文件由青海省地理标志产业协会提出并归口。

本文件起草单位：青海省地理标志产业协会、尖扎县金色昂拉农副产品专业合作社、黄南州市场监管局。

本文件起草人：才华、王贇、张克生、王烨、张玉玲、沈雁青、余学连。

黄南馍馍

1 范围

本文件规定了黄南馍馍性状、制作要求、感官要求、理化指标、制作方法、试验方法、检验规则、标识、包装、贮存、保质期、运输等技术要求。

本文件适用于黄南藏族自治州内制作的从原料到制作再到成品的黄南馍馍。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T1536-2021 菜籽油

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.4-2016 食品中沙门氏菌的测定

GB/T 4789.10-2016 食品中金黄色葡萄球菌的测

GB/T4789.15 食品卫生微生物学检验霉菌和酵母计数

GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3-2016 食品中水分的测定

GB 5009.4-2016 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品中铅的测定

GB 5009.17 -2021 食品中总汞的测定

GB 5009.22 -2016 食品中黄曲霉毒素 B1 的测定

GB/T 5510-20011 食品中脂肪酸值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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/T 22325-2008 食品中过氧化苯甲酰的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 黄南馍馍

黄南馍馍是用未经发酵的精白面，加入老酵搅拌和成面絮，经过发酵揉成面团，采用电制、土烧、电烧三种方式制作而成。

4 黄南馍馍的性状

4.1 形状

圆形

4.2 色泽

表面金黄色至黄棕色。

4.3 特点及气味

具有小麦粉熟制后特有的香气，无异味。其特点是型质大，密度紧，不松散，皮薄酥脆，吃起来劲道有嚼劲，无生感、不粘牙、不牙碜。

5 制作要求

5.1 原料

黄南馍馍采用小麦面粉应符合GB/T 1355的规定。水应符合GB/T 5749的规定。酵母和其他作料应符合国家有关质量和卫生的规定。菜籽油符合GB/T 1536的规定。食品添加剂应符合GB/T 2760的规定。

5.2 和面

用未经发酵的50 kg精白面，加入传统的老酵，用35℃的温水25kg边加边搅拌，搅到最后面粉都成絮状，已没有干面粉为佳，水量可适当调整。最后，将面絮大力揉搓至面团表面光滑。

5.3 发酵

将和好的面团倒进发面桶放屋里，室温下醒发，室内温度在25℃左右，一般发酵10 h ～11h。

5.4 揉面

发酵好的面团倒进适当的碱面(50kg 面 100g碱面)，大力揉至软硬适中，最基本的手法：揉、拿、提、揣、搓等。用力揉至表面光滑，将上述揉好的面团分成每 36kg为一等份，每份再揉出空气，转着圈地揉成一个个圆圆的结实的面团，封口一定要牢固。

5.5 感官要求

表 1 感官要求

制作方式	规格	形状
电烤制	直径：35 cm 重量：2 kg	圆形
土烧制	直径： 35-40 cm 重量：2.5 kg	
草烧制	直径：40 cm 重量:2.5 kg	

5.6 理化指标

表2 理化指标

序号	项目	技术要求	单位	检验方法
1	灰分(以干物质计)	≤ 0.70	%	GB 5009.4-2016 第一法
2	过氧化苯甲酰	不得检出	g/kg	GB/T 22325-2008
3	沙门氏菌	不得检出	/25g	GB 4789.4-2016
4	水分	≤ 33.3	%	GB 5009.3-2016 第一法
5	总汞(以Hg计)	≤ 0.003	mg/kg	GB 5009.17-2021 第一法
6	黄曲霉毒素B1	≤ 0.1	ug/kg	GB 5009.22-2016
7	铅(以pb计)	≤ 0.02	mg/kg	GB 5009.12-2017 第二法
8	脂肪酸值(以湿基计)	≤ 18.5	mg/100g	GB/T 5510-2011
9	金黄色葡萄球菌	不得检出	CFU/g	GB 4789.10-2016 第二法

5.7 制作方法

5.7.1 电烤制

电烤制黄南馍馍是将圆形面团压扁，擀成大大的、厚厚的圆饼，加入香豆粉、胡麻籽等民间天然色素和菜籽油，卷成条状，切成等份的剂子，擀成与圆形烤盘大小相同的饼，放入刷了油的圆形烤盘里，用叉子在饼皮上划出花纹，送入预热好的烤箱，上方盖上盖子，烤制50 min ~60 min，表皮金黄熟透。

5.7.2 土烧制

黄南土烧馍馍是刚敲碎的碎土上，用草棍将馍馍戳些细细的小孔，以免温度过高致使面饼起气泡。其次，将干净的纸或者白布在窑架上反复熏、燎，然后盖在刚刚扎过小孔的馍馍上，再从窑架上运出烧得火红的土坷垃覆盖土烧制黄南馍馍的整个制作过程完全不接触任何金属，是用色泽均匀且泛白的土坷垃通过烧、烫、燎、焐等方法制作而成。其步骤为先搭好窑架，将土坷垃一一烧得发红，将土坷垃烧烫后(300℃左右)，从窑架的一角单独运出一些，置于平坦地后细细敲碎。窑架要及时恢复以免温度散去。其次，将事先擀好的面饼放置在刚在纸或者白布上。最后，需有一人继续将土坷垃轻轻、细细地敲碎。待完全覆盖后，全凭土块的温度焐熟馍馍，约焐40 min~60 min。取出后刮掉馍馍上层烧焦部分，最后用吹风机吹馍馍上面的土即可完成。

5.7.3 草烧制

黄南草烧馍馍是在金属的铁板上烤制而成。将揉好的相同剂子擀成厚厚的圆饼，放在预热的铁板上，再盖上相同大小的盖子，下方预留可以烧麦秆的洞，上方也将烧热的麦草全覆盖，麦草燃料火力均匀，热度适中，40 min~60 min后即可出锅。做好后扫掉上面的草灰即可完成。

5.8 制作过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

取样品一份，至于洁净白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、形状、杂质并闻气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织，用温水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标检验

本文件的灰分(以干物质计)、水分、铅(以pb计)、黄曲霉毒素B1、总汞(以Hg计)、过氧化苯甲酰、脂肪酸值(以湿基计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，均按国家标准GB 5009.4-2016、GB 5009.3-2016、GB 5009.22-2016、GB 5009.12-2017、GB 5009.17-2021、GB/T 22325-2008、GB/T 5510-2011、GB/T 4789.4-2016、GB/T 4789.10-2016、规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一次投料，同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品。抽取数量为15个，10个用于检验，5个留样。

7.3 出厂检验

黄南馍馍检验项目：感官、净含量、灰分(以干物质计)、水分、铅(以pb计)、黄曲霉毒素B1、总汞(以Hg计)、过氧化苯甲酰、脂肪酸值(以湿基计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部项目符合本文件标准第5章全部规定时，判该批产品为合格品。

7.4.2 检验项目感官、理化指标、净含量有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检；若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格；卫生指标、微生物指标有一项不合格，则判该批产品不合格。

8 标识、包装、贮存和保质期、运输

8.1 标识

8.1.1 应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.7 的规定。

8.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

8.3 贮存和保质期

8.3.1 存放地点应干净、阴凉、干燥、通风，离墙离地处；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮。

8.3.2 包装完好、未经启封，注明黄南馍馍保质期和保质条件。

8.3.3 自生产之日常温下，保质期为3天。

8.4 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。
