

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

恩平优品 烧饼

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

江门市标准化协会 发 布

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。

本文件由恩平市公有农垦投资开发集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：恩平市公有农垦投资开发集团有限公司、恩平市凹口唛哥烧饼店

本文件主要起草人：郑炯杰、黄红雁、冯述粮

本文件仅用于文件第一起草单位对申请恩平优品的产品质量指标验收，非经本文件第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

恩平优品 烧饼

1 范围

本文件规定了恩平烧饼的原料要求、制作技艺、质量要求、检验方法、标签标签、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于在恩平市行政区域内以糯米粉、白砂糖为主要原料，配以不同风味食品馅料加工制作而成的烧饼

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 317 白砂糖

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

- 4.1 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 4.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.3 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.4 所用的馅料和其他原辅料应符合食品安全国家标准和相应的产品标准要求。
- 4.5 所用的原辅材料应经检验或验证合格后方可投入使用。

5 制作技艺

5.1 和面

将白砂糖（70~90）kg用饮用水煮溶，加入糯米粉（100 kg）搅拌均匀成面团。

5.2 发酵

将和好的面团在自然条件下发酵（3~7）天。

5.3 摘胚

将发酵好的面团取出，分摘成大小相等的面胚（以每个面胚（60~100）g为宜）。

5.4 配置馅料

根据不同口味选配馅料（如冰肉、叉烧、肉松等），把馅料包入面胚内或均匀置于面胚表面，然后均匀撒上白芝麻。

5.5 装盘烘烤

5.5.1 装盘

用饮用水或植物油把烤盘沾湿，然后将生饼整齐排放于烤盘中，适度用力压扁。

5.5.2 预热

打开烤箱开关，把烤箱预热至320℃～380℃。

5.5.3 烘烤

将装有生饼的烤盘放入烤箱中，温度控制在320℃～380℃，烘烤4 min～7 min至表面金黄即可。

6 质量要求

6.1 感官要求

6.1.1 外观

饼皮色泽金黄或馅料应有的颜色。

6.1.2 气味

应具有糯米清香，允许有馅料的香气。

6.1.3 口感滋味

软糯香甜。

6.2 安全要求

应符合GB 7099的要求。

7 检验方法

7.1 外观

在自然光线下观察色泽，闻其气味，品尝滋味。

7.2 安全要求

按GB 7099的有关规定进行。

8 标签、标志和包装

8.1 标签、标志

产品最小销售包装上应至少标示生产者名称、产品名称、生产地址、联系电话、配料表、执行标准、贮存方式、保质期、生产日期等内容，并应标示“恩平优品”的标识。

8.2 包装

直接接触食品的包装材料应符合相应的食品安全国家标准要求。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。运输过程中应防潮、防雨、防晒，搬运时要轻拿轻放、堆放平稳。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉通风，清洁干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。

8.4.2 不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

8.4.3 在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。
