

T/HEBQIA

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—XXXX

二次醒发烧饼

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河北省质量信息协会 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 2

4 产品分类 2

5 技术要求 2

6 试验方法 7

7 检验 7

8 制度与记录 7

9 运输和贮存 8

10 产品召回管理 8

附录 A（资料性） 制作方法 9

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。

本文件由石家庄北容食品有限公司提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：石家庄北容食品有限公司、石家庄曹状元食品技术服务有限公司、石家庄至善餐饮有限公司、*****。

本文件主要起草人：曹卫东、曹树旺、任翠华、申岭、曹倩倩、*****。

二次醒发烧饼

1 范围

本文件规定了二次醒发烧饼的产品分类、技术要求、试验方法、检验、制度与记录、运输和贮存、产品召回管理。

本文件适用于二次醒发烧饼。

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/T 1355 小麦粉
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2715 粮食卫生标准
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
GB/T 21270 食品馅料
GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则
GB/T 22474 果酱
GB/T 23587 粉条
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB/T 29602 固体饮料
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 832 黑米
SB/T 10371 鸡精调味品
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

二次醒发烧饼

以小麦粉或其他杂粮粉和水为主要原料，加入其他食品辅料揉制成基础面团，进行一次醒发，经压延、铺酥、卷制、揪剂子、擀皮，并添加或不添加馅料包制成型后，再经过刷油、二次醒发，最后通过烤制或烙制成具有表皮酥脆、油而不腻、鲜香可口等特点的烧饼。

3.2

无馅烧饼

以小麦粉或其他杂粮粉和水为主要原料，揉制成基础面团，进行一次醒发，经压延、铺酥、卷制、揪剂子、擀皮，经过刷油、二次醒发，再经烤制成的二次醒发无馅烧饼。

3.3

荤馅类烧饼

以小麦粉或其他杂粮粉和水为主要原料，揉制成基础面团，进行一次醒发，经压延、铺酥、卷制、揪剂子、擀皮，并添加以肉及其制品为主要原料，配有水产品、果蔬、食用菌、豆制品等中的一种或多种制成的荤馅类馅料，再经烤制或烙制而成的二次醒发荤馅类烧饼。

3.4

素馅类烧饼

以小麦粉或其他杂粮粉和水为主要原料，揉制成基础面团，进行一次醒发，经压延、铺酥、卷制、揪剂子、擀皮，并添加以果蔬及其制品、蛋类、食用菌、豆制品、食糖、坚果与等籽类中的一种或多种制成的素馅类馅料，再经烤制或烙制而成的二次醒发素馅类烧饼。

4 产品分类

二次醒发烧饼分为无馅烧饼和有馅烧饼。其中有馅烧饼又分为荤馅类烧饼和素馅类烧饼。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.3 杂粮粉：应符合 GB 2715 的规定。
- 5.1.4 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 5.1.5 鲜（冻）畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.6 鲜（冻）动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 5.1.7 果蔬：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.8 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 5.1.9 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.10 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 5.1.11 鲜禽蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.12 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 5.1.13 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.14 糖渍红豆、豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 5.1.15 坚果及籽类：：应符合 GB 19300、GB/T 22165 的规定。
- 5.1.16 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.17 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.18 食用猪油：应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 5.1.19 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 5.1.20 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.21 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 5.1.22 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 5.1.23 粉条：应符合 GB/T 23587 的规定。
- 5.1.24 紫薯粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 5.1.25 猪肉复合调味料、牛肉复合调味料、鸡肉复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 5.1.26 食品加工用酵母：应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 5.1.27 烧饼改良剂、复配乳化稳定剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 5.1.28 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。
- 5.1.29 其他食品辅料：应符合相应食品安全的要求。

5.2 制作工艺

5.2.1 制作工艺流程

制作工艺流程如图1所示。

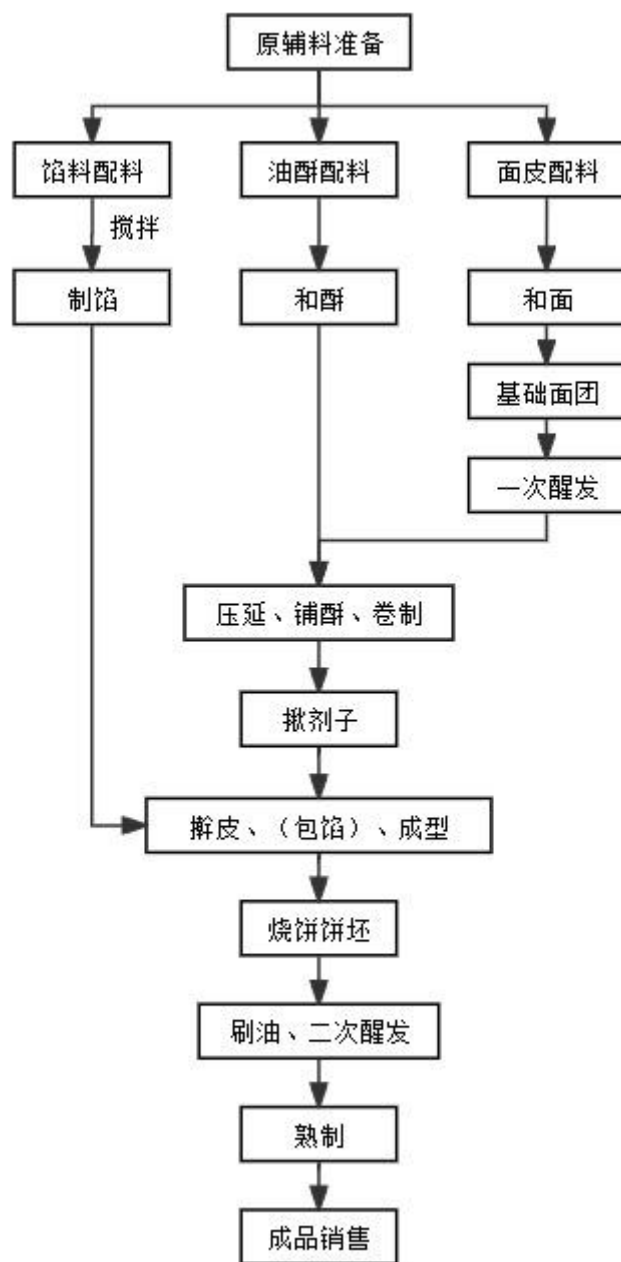


图1 制作工艺流程图

5.2.2 制作过程要求

5.2.2.1 原辅料

5.2.2.1.1 原辅料搅拌前应经过筛处理，除去其中的杂质。

5.2.2.1.2 储水罐内无异物。

5.2.2.2 搅拌

5.2.2.2.1 原辅料搅拌要充分，添加食品添加剂或营养强化剂等物料应混合均匀。

5.2.2.2.2 每次投料后应及时清理现场。

5.2.2.3 和面

5.2.2.3.1 应根据季节和面粉含水量设定和面时间、和面温度和加水量。

5.2.2.3.2 和好的面团不夹杂生粉，软硬适中，有弹性，湿度均匀，色泽一致。

5.2.2.4 和酥

5.2.2.4.1 和酥装置内应无异物，应根据设备型号和产能确定投料数量。

5.2.2.4.2 和酥装置在开始搅拌之前应设置为低速搅拌模式，待油酥表面无干粉后，应调至高速搅拌模式。

5.2.2.5 一次醒发

5.2.2.5.1 和好的面团第一次醒发时间应根据温湿度进行适当调整。

5.2.2.5.2 应采用自动醒发箱，并根据设备型号和产能确定醒发时间。

5.2.2.5.3 醒发设备内部、面团包材应定期进行清洁处理或更换。

5.2.2.6 压延

5.2.2.6.1 压延过程中不能有效清除污染物的干面块、湿面头等不应再次加工、利用。

5.2.2.6.2 压延好的面片应成厚度适中、光滑平整、无污染、无粘边的长方形面片。

5.2.2.7 铺酥

5.2.2.7.1 铺酥量应根据不同品种进行适当调整。

5.2.2.7.2 铺酥过程中使用的工器具应定期进行清洁处理或更换。

5.2.2.8 卷制

卷制过程应考虑面带粗细对后续揪剂子的影响。

5.2.2.9 揪剂子

5.2.2.9.1 揪剂子过程中应调整面带粗细和剂子大小。

5.2.2.9.2 卷好的面带要掐头去尾。

5.2.2.10 擀皮、包馅、成型

5.2.2.10.1 应根据不同品种调整饼皮的厚度和大小。

5.2.2.10.2 应根据不同品种添加或不添加馅料。

5.2.2.10.3 手工包馅、成型过程应避免二次污染，对工器具、电子秤等进行清洗消毒。

5.2.2.11 刷油、二次醒发

5.2.2.11.1 成型、摆盘后，烧饼生坯表面刷适量的油。

5.2.2.11.2 醒发时间应根据不同醒发方式进行调整。常温醒发时间宜为 10 分钟；醒发箱醒发时间应控制在 5 分钟之内。

5.2.2.11.3 应对刷油、二次醒发过程中使用的工器具进行定期清洗消毒。

5.2.2.12 熟制

5.2.2.12.1 应根据不同品种采用相应熟制设备，熟制加工的时间、温度参照附录 A。

5.2.2.12.2 熟制设备应及时清洁、维护。

5.2.2.13 成品销售

5.2.2.13.1 应具有与经营食品品种、规模相适应的销售设施和设备。

5.2.2.13.2 与食品表面接触的设备、工具和容器，应使用安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洁和消毒的材料。

5.2.2.13.3 包装材料应无毒无害，符合 GB 4806.7、GB/T 6543 的要求。

5.2.2.13.4 如需在裸露食品的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	具有烧饼相应品种应有的外观，外形整齐，底部平整，形状基本一致，呈规则正圆或椭圆形，方形或长方形，切开后两边面皮厚度基本一致，有馅烧饼馅料基本均匀，不漏馅、不偏心，收口平整，无面疙瘩，外圆处的面皮厚度应与上下两边面皮厚度保持基本一致
色泽	具有烧饼产品应有的色泽，两面色泽基本一致，无上色不匀或焦糊现象
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味和气味，表皮酥脆、面皮层次丰富、外脆里软、不粘牙
状态	具有该品种应有的形态特征，外表及内部均无可见异物

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求		
	无馅类	有馅类	
		荤馅类	素馅类
水分/（%）	≤50	≤50	≤50
脂肪/（%）	—	≥5	—
蛋白质/（%）	—	≥8	≥6
过氧化值（以脂肪计）/（%）	—	≤0.25	—
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	—	≤5.0	≤5.0

5.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

5.7 卫生规范要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。

6.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.4 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.7 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.8 致病菌

按GB 29921规定的方法测定。

7 检验

应按GB 14881规定的有关要求，应当委托有资质的食品检验机构，对新投产、停产后重新生产或者改变生产工艺后生产的首批食品进行检验，经检验合格方可生产、销售。且每年应当委托有资质的食品检验机构对生产或者销售的食品至少进行一次检验。

8 制度与记录

8.1 应配备食品安全管理人员，建立与加工规模、工艺技术水平相适应的食品安全管理制度，并结合实际不断完善。

8.2 应建立记录制度，对食品及食品原料采购、加工、销售等环节详细记录，记录内容应完整、真实清晰、易于识别和检索，宜采用先进技术手段（如电子计算机信息系统）进行记录和管理。

9 运输和贮存

- 9.1 根据产品特点和卫生要求选择运输和贮存条件，配备保温、冷藏、保鲜等设施，不得将产品与有毒、有害或有异味的物品一同运输和贮存。
- 9.2 运输、贮存和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害、保持清洁，降低污染的风险。
- 9.3 产品运输和贮存过程中应避免日光直射、雨淋和剧烈撞击等。

10 产品召回管理

应符合GB 14881的要求。

附录 A

（资料性）

制作方法

A.1 和面

500 g面粉加入安琪酵母4 g、烧饼改良剂5 g，搅拌均匀，将10 g绵白糖融入适量水中，加入到面团中，和成软硬适中的面团（可依面粉含水量和季节调整加水量和水温）。以此方法制作的面团为二次醒发烧饼基础面团。

A.2 和酥

A.2.1 五香酥

510 g大豆油放入容器中，加入1份核心配料拌匀后，再加入500 g面粉、50 g食盐、1份五香酥香辛料，搅拌均匀备用。

A.2.2 麻辣酥

510 g大豆油放入容器中，加入1份核心配料拌匀后，再加入410 g面粉、50 g食盐、1份麻辣酥香辛料，搅拌均匀备用。

A.2.3 原味油酥

500 g大豆油放入容器中，加入1份核心配料拌匀后，再加入500 g面粉，搅拌均匀备用。

A.3 一次醒发

依据不同季节和温度，调整醒发时间。醒发好的面团扒开后应呈现有密集的小蜂窝状态（无蜂窝为醒发不足，蜂窝变大为醒发过度，均不适于进入下一道工序）。

A.4 压延

醒发好的面团置于案板上，擀成厚度为3 mm~4 mm的面片。

A.5 铺酥

A.5.1 无馅烧饼

A.5.1.1 五香饼：1.35 kg基础面团擀成面片后，加入五香酥220 g，用刮板刮匀。

A.5.1.2 麻辣饼：1.20 kg基础面团擀成面片后，加入麻辣酥200 g，用刮板刮匀。

A.5.2 有馅烧饼

A.5.2.1 荤馅类烧饼：1.15 kg基础面团擀成面片后，加入原味油酥100 g，用刮板刮匀。

A.5.2.2 素馅类烧饼：1.15 kg基础面团擀成面片后，加入原味油酥130 g，用刮板刮匀。

A.6 卷制

用左手从面片的右上角齐头卷起，打好斜度一直卷下去，到左下角时齐边，卷好的面带应不漏酥，粗细均匀。

A.7 揪剂子

无馅饼剂子130 g/个（麻辣剂子用刀分切），肉馅饼剂子90 g/个，素馅饼剂子100 g/个。

A.8 擀皮、包馅、成型

A.8.1 无馅烧饼

擀饼时剂子宽度为3 cm，长度为12 cm，用花棒从剂子的中间开始上推下拉式擀，长度为28 cm，把面剂子反过来对折2/3，再把另一面折回，中间搭上边即可。光面粘芝麻开口朝上（粘芝麻时轻轻一粘即可，芝麻不易粘过多，否则烤饼时会时间加长，不易上色，致使饼发干发硬），用上推下拉式擀法，把饼擀成长方形（饼坯的标准尺寸长20 cm，宽10 cm），只擀两下，上下各留一指宽。大拇指在上，无名指和小拇指在下，夹住饼的下角，食指和中指分别夹住饼的上角，先横着摆三个，再竖着摆四个，共12个饼。整盘饼摆出来要大小均匀。

A.8.2 有馅烧饼

将剂子用平棒擀成圆片，要中间厚边缘薄，包馅料80 g，用提拉的手法收口（同包包子手法一样），擀制后的饼直径为12 cm。摆盘时用手掌心轻柔两下，让上下皮薄厚一致，烤熟后底部中间不能有面疙瘩。

A.9 刷油、二次醒发

A.9.1 五香饼、荤素馅烧饼和素馅类烧饼：摆盘、刷油后松弛、醒发8分钟左右。

A.9.2 麻辣饼：切好的麻辣剂子，面上刷油放进醒发箱，温度40℃，湿度50%，醒发20分钟，（如果常温醒发，盖上保鲜膜，季节不同，醒发时间也不一样）体积变成一倍大，然后用大拇指将饼坯表面上的层次翻至饼坯边缘，使饼坯表面呈平面状态。

A.10 熟制

A.10.1 无馅烧饼

烤箱上下火260℃，烤制时间为8分钟，等饼的颜色稍微上色（时间为5分钟），把盘子调方向串炉，保证整盘饼色泽均匀，接着烤3分钟，饼的颜色呈金黄色即可出炉。

A.10.2 有馅烧饼

A.10.2.1 烤制

A.10.2.1.1 荤馅类烧饼：烤箱上下火260℃，烤制时间为12分钟。饼的颜色稍微上色（时间为8分钟），把盘子调方向串炉，保证整盘饼色泽均匀，接着烤4分钟，饼的颜色呈金黄色即可出炉。

A. 10. 2. 1. 2 素馅类烧饼：烤箱上下火260℃，烤制时间为8分钟。饼的颜色稍微上色（时间为5分钟），把盘子调方向串炉，保证整盘饼色泽均匀，接着烤3分钟，饼的颜色呈金黄色即可出炉

A. 10. 2. 2 烙制

电饼铛升温至150℃，烙制时间为5分钟，3分钟翻锅，淋少许油，盖上锅盖，再烙2分钟，颜色金黄即可出锅。
