

河北省质量信息协会团体标准

《二次醒发烧饼》

(征求意见稿) 编制说明

标准起草工作组

2024年05月

一、任务来源

依据《河北省质量信息协会团体标准管理办法》，团体标准《二次醒发烧饼》由河北省质量信息协会于2024年5月份批准立项，项目编号为：T2024209。

本标准由石家庄北容食品有限公司提出，由河北省质量信息协会归口。本标准起草单位为：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。

二、重要意义

二次醒发烧饼作为中国传统面食之一，以其香酥可口、营养丰富的特点而闻名于世。二次醒发烧饼以面粉、食用油等为主要原料，添加或不添加馅料，经过两次醒发制成，不仅具有浓厚的地域特色，而且在中国各地都备受青睐，成为人们日常生活中的美食之一。随着消费者对美食品质和口感的要求不断提高，对产品的安全性、卫生状况和原料质量等方面的关注也越来越多。为了满足消费者对产品品质和安全性的要求，对产品的原辅料、生产加工过程等方面进行规范至关重要。

制定《二次醒发烧饼》团体标准的重要意义主要体现在以下几个方面：

（1）确保产品质量与安全性：该标准规范了产品的原辅料选择、生产加工过程要求，以及感官要求和理化指标等方面内容，确保产品的质量和安全性。

（2）提升消费者满意度：该标准的制定可以帮助消费者更好地了解产品的品质和特点，提高购买的信心和满意度。

（3）促进行业发展：通过建立该标准，可以规范行业的生产和经营行为，

推动行业向着更加规范化、标准化的方向发展。这有助于提升行业整体的竞争力和影响力，为行业的可持续发展奠定基础。

综上，制定《二次醒发烧饼》团体标准不仅有助于提升产品的质量和安全性，增强消费者的满意度和信任度，还能促进行业的健康发展，对整个社会经济都具有积极的意义。

三、编制原则

《二次醒发烧饼》团体标准的编制遵循规范性、一致性和可操作性的原则。首先，标准的起草制定规范化，遵守与制定标准有关的基础标准及相关的法律法规的规定，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》《河北省质量信息协会团体标准管理办法》等编制起草；其次，该标准的制定与现行的国家、行业、地方标准协调一致，相互兼容并有机衔接；再次，该标准的制定符合二次醒发烧饼生产的实际情况，可操作性强。

四、主要工作过程

2024年4月，石家庄北容食品有限公司牵头，组织开展《二次醒发烧饼》编制工作。2024年5月，起草组研究制定了《二次醒发烧饼》立项文件及征求意见稿草案的编制，明确了编制工作机制、目标、进度等主要要求。主要编制过程如下：

（1）2024年4月中旬，召开第一次标准起草讨论会议，初步确定起草小组的成员，成立了标准起草工作组，明确了相关单位和负责人员的职责和任务分工。

（2）2024年4月下旬—2024年5月上旬，起草工作组积极开展调查研究，检索国家及其他省市相关标准及法律法规，调研各同类产品情况，并进行总结

分析，为标准草案的编写打下了基础。

（3）2024年5月中旬，分析研究调研材料，由标准起草工作组的专业技术人员编写标准草案，通过研讨会、电话会议等多种方式，对标准的主要内容进行了讨论，确定了标准编制内容，完成标准草案初稿及立项文件，并正式立项。

（4）2024年5月中旬—2024年5月下旬，起草工作组召开研讨会，对标准草案进行商讨。

（5）2024年5月下旬，将标准草案发给相关标准专家进行审核，根据专家的审核意见进行修改完善，最终形成征求意见稿，进入征求意见阶段。

五、主要内容及依据

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. 规范性引用文件及主要参考文件

本标准规范性引用文件及主要参考文件包括：

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

本标准根据企业和该行业共识确定了“二次醒发烧饼”“无馅烧饼”“荤馅类烧饼”“素馅类烧饼”等术语。

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，最后通过烘烤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

本章根据二次醒发烧饼特点将产品进行了分类，分为无馅烧饼和有馅烧饼两种类型。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

本章规定了二次醒发烧饼原辅料要求、制作工艺、感官要求、理化指标、污染物限量、致病菌限量、卫生规范要求的技术要求。

5.1 原辅料要求

为了满足消费者对产品品质和安全性的要求，对产品的原辅料进行了规范。

5.2 制作工艺

根据企业实际生产情况，对制作工艺流程及制作过程要求进行了规范。

5.3 感官要求

根据产品生产特点以及企业实际生产情况，对二次醒发烧饼感官要求进行了规范。

5.4 理化指标

根据国行标要求以及产品生产要求，对二次醒发烧饼的水分、脂肪、蛋白质、过氧化值和黄曲霉毒素B₁等理化指标进行了规范。

5.5 污染物限量

根据国家标准要求，对污染物限量进行了规范。

5.6 致病菌限量

根据国家标准要求，对致病菌限量进行了规范。

5.7 卫生规范要求

根据国家标准要求，对卫生规范要求进行了规范。

6. 试验方法

本章规定了检验二次醒发烧饼的感官要求、水分、脂肪、蛋白质、过氧化值、黄曲霉毒素B₁、污染物、致病菌的试验方法，试验方法的原理与国行标保持一致，但国行标中未规定感官要求相关试验方法。标准工作组在综合行业成熟惯例，最终确定以下试验方法。

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。

7. 检验

本章根据GB 14881相关要求，规定了二次醒发烧饼的检验规则。

8. 制度与记录

本章规定了二次醒发烧饼生产过程中相关制度与记录的要求。

9. 运输和贮存

本章规定了二次醒发烧饼运输和贮存要求。

10. 产品召回管理

本章根据GB 14881相关要求，规定了二次醒发烧饼的产品召回管理要求。

附录 A（资料性） 制作方法

根据企业实际生产情况，本章对二次醒发烧饼的制作方法进行了参考性规范。

六、与有关现行法律、政策和标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》等法律法规文件的规定，并在制定过程中参考了相关领域的国家标准、行业标准和其他省市地方标准，在对等内容的规范方面与现行标准保持兼容和一致，便于参考实施。

七、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

八、提出标准实施的建议

建立规范的标准化工作机制，制定系统的团体标准管理和知识产权处置等制度，严格履行标准制定的有关程序和要求，加强团体标准全生命周期管理。建立完整、高效的内部标准化工作部门，配备专职的标准化工作人员。

建议加强团体标准的推广实施，充分利用会议、论坛、新媒体等多种形式，开展标准宣传、解读、培训等工作，让更多的同行了解团体标准，不断提高行业内对团体标准的认知，促进团体标准推广和实施。

九、其他应予说明的事项

无。

标准起草工作组
2024年05月