

团体标准

《手工软麻花》

标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组

2025 年 12 月

## 一、制定标准的意义

### （一）目的

1. 手工软麻花作为我国传统特色糕点食品，深受广大消费者喜爱，具有广阔的市场前景。然而，目前行业内尚未形成统一、规范的产品标准，导致产品质量参差不齐、生产工艺各异、市场标识混乱，既不利于保障消费者的食品安全与合法权益，也制约了产业的规范化和可持续发展。

2. 本文件的制定旨在：

——规范产品质量：确立手工软麻花统一的术语定义、生产技术、感官、理化和微生物等关键技术要求，为产品生产和检验提供明确依据，稳定和提升产品质量。

——保障食品安全：通过引用和遵循国家强制性食品安全标准，对原料、生产过程、食品添加剂及污染物限量等进行严格规定，筑牢食品安全底线。

——保护传统工艺与公平竞争：明确“手工”制作的工艺核心，保护传统技艺价值，防止不正当竞争，维护市场秩序和消费者知情权。

——引导行业健康发展：为生产企业提供科学的技术规范，推动行业从经验型生产向标准化、工业化生产转型升级，提升整体产业水平，增强市场竞争力。

### （二）意义

本标准的制定与实施，对传承传统食品技艺、保障食品安全、促进河南省乃至全国手工软麻花产业的高质量发展具有重要的现实意义和长远的战略意义。

## 二、任务来源及编制原则和依据

### （一）任务来源

本标准由宜顶（河南）食品有限公司提出，经河南省食品科学技术学会批准立项，旨在规范手工软麻花的生产工艺、技术要求、检验方法及包装贮运等环节，提升产品质量，保障食品安全，促进行业健康发展。

### （二）编制原则和依据

#### 1. 编制原则

科学性：依据现有国家标准和行业实践，确保技术指标科学合理。

实用性：结合手工软麻花的生产特点，突出手工成型的工艺要求。

协调性：与 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 7718 等国家标准保持一致。

规范性：按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则》进行结构编排和内容撰写。

## 2. 依据文件

本标准引用了包括但不限于以下国家标准：

GB/T 12140《糕点术语》

GB 5009 系列食品安全检测方法标准

GB 2760《食品添加剂使用标准》

GB 14881《食品生产通用卫生规范》

GB 7718《预包装食品标签通则》

GB 28050《预包装食品营养标签通则》

JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》

## 三、编制过程

准起草组在广泛调研手工麻花生产工艺和市场需求的基础上，参考了国家相关食品安全标准、糕点类产品标准及生产工艺规范，结合企业实际生产经验，形成了本标准草案。经多次内部讨论、修改完善，最终起草。

## 四、主要技术内容的说明

### 1. 范围

明确了本标准适用于手工软麻花的生产、检验与销售。

### 2. 术语和定义

定义了“软麻花”“手工软麻花”“裹糠”等术语，突出“手工成型”的工艺特征。

### 3. 产品分类

按熟制工艺分为：油炸手工软麻花、烘烤手工软麻花

### 4. 生产工艺

附录 A 详细规定了从原料验收到包装的全流程生产工艺，包括：

和面、成型、醒发、熟制（油炸/烘烤）、冷却、包装等关键工序

醒发条件：温度 30℃ - 39℃，湿度 75% - 85%，时间 5 - 10 小时

熟制温度与时间控制，确保中心温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$

### 5. 技术要求

5.1 感官要求：形态、色泽、组织、滋味气味、杂质等

5.2 理化指标：

油炸软麻花：水分 $\leq 50\%$ 、脂肪 $\leq 45\%$ 、总糖 $\leq 50\%$ 、酸价 $\leq 5\text{ mg/g}$ 、过氧化值 $\leq 0.25\text{ g/100g}$ 。

烘烤软麻花：水分 $\leq 50\%$ 、脂肪 $\leq 45\%$ 、总糖 $\leq 50\%$ 、酸度 $\leq 6$ 。

5.3 微生物限量：应符合 GB 7099 的要求。

5.4 净含量：符合 JJF 1070 规定。

## 6. 检验规则

明确出厂检验与型式检验的项目、频率和判定规则。

## 7. 标签、包装、贮存、运输和销售

标签符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，包装材料符合 GB 4806.1，限制过度包装（GB 23350），贮存与运输：应存放于阴凉干燥处，防止污染、防潮、防晒和防淋。

# 五、标准与其他标准的对比分析及采用情况

本标准严格遵循《食品安全法》及相关法规要求，所有引用的国家标准均为现行有效版本，技术指标不低于国家强制性标准要求。

# 六、标准中涉及到任何专利情况

无

# 七、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

## （一）预期经济效益

1. 提升产品质量与安全水平：通过统一生产技术规范和理化、微生物限量指标，有效控制产品质量安全风险，降低食品安全事件发生概率，保障消费者健康。

2. 规范市场竞争秩序：明确“手工软麻花”的定义与工艺特征，防止以机械产品冒充手工产品，保护传统工艺价值，维护消费者知情权与合法权益，促进市场公平竞争。

3. 推动行业转型升级：引导企业从粗放式生产向标准化、精细化管理转变，提升生产效率和产品一致性，增强企业核心竞争力。

4. 带动区域经济发展：软麻花作为传统特色食品，标准的制定与实施有助于打造地域特色品牌，形成产业集群效应，带动上游农业、下游销售及相关服务业发展，增加就业，为区域经济注入活力。

(二) 贯彻实施标准的要求、措施等建议

1. 生产企业依据本标准，建立健全内部质量管理体系，对原料采购、生产过程、出厂检验等环节进行系统梳理和整改。

2. 标准的实施，有助于企业升级生产设施，优化工艺流程，特别是在醒发、油炸、冷却等关键环节实现精准控制。

3. 收集标准在实施过程中遇到的问题、技术难点及行业新技术发展动态，为标准后续的复审、修订和完善提供依据。

## 八、其他应说明的事项

本标准为首次制定，填补了手工软麻花产品团体标准的空白，有助于提升产品质量一致性，推动传统手工食品规范化、标准化发展。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	具有多股缠绕的典型造型，形态完整，大小基本均匀，允许有因手工制作导致的轻微不对称。不得有严重变形。	将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用目测检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。品尝滋味，做出评价。
色泽	呈金黄色、淡黄色或品种应有的色泽，色泽基本均匀。	
组织	外皮微酥，内部组织呈绵软的多孔结构，富有弹性。不粘牙，无大面积僵硬结块。	
滋味、气味	具有该品种特有的风味，无异味。	
杂质	正常视力无可见异物	

表 2 理化要求

项目	指标		检验方法
	油炸软麻花	烘烤软麻花	
水分/(g/100g)	≤ 50	50	GB 5009.3
脂肪/(g/100g)	≤ 45	45	GB 5009.6
总糖/(g/100g)	≤ 50	50	GB/T 23780
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 5	--	GB 5009.229
过氧化值a以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	--	GB 5009.227
酸度	/	6	GB/T 20981 附录B