

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—2025

《大名府火烧》

(征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

河北省质量信息协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 技术要求 .....	3
5 制作场所及人员要求 .....	4
6 评价和改进 .....	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。

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。本文件由大名县商务局提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：大名县商务局、大名县住宿餐饮服务协会、大名县大名府翠云楼餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

# 大名府火烧

## 1 范围

本文件规定了大名府火烧的制作工艺、技术要求、制作场所及人员要求和评价与改进。  
本文件适用于大名府火烧的制作。

## 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 1355 小麦粉
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.56-2003 糕点卫生标准的分析方法
- 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
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 大名府火烧 damingfu baked flatbread

源自河北省邯郸市大名县，以小麦粉为主料，经传统工艺烘烤制成的，外皮酥脆、内部柔软且多层、色泽金黄的圆形或椭圆形烙烤面食。本身即为一种特色主食，也可沿侧边切开，夹入驴肉、牛肉等冷热馅料食用。

## 4 制作工艺

采用半烫面工艺，将面粉分次加水揉成光滑面团，醒发后擀成薄片，涂抹油酥并撒上花椒面、茴香等调料，卷成面卷后切段成型，烤制时边烤边抹油。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

### 5.1.1 小麦粉

应符合GB 1355的规定。

### 5.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

### 5.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

### 5.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

### 5.1.5 香辛料

香辛料（花椒、茴香等）应符合GB/T 15691的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	表面呈均匀的金黄色、棕红色或虎皮色，无明显焦糊或发白。	
形态	外形完整，呈圆形或椭圆形，饱满敦实，允许有自然的侧边裂口（便于夹馅）。	
组织	外皮酥脆，内部层次分明、柔软，有弹性。撕开后可见手工揉制层次。	
气味、滋味	具有小麦粉经烘烤后的天然焦香与面香，口感咸淡适中，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分 (g/100g)	≤ 70	GB 5009.3
铅 (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
酸价 (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.56

## 5.4 微生物限量

微生物限量应符合GB 7099的规定。

## 5.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

## 6 制作场所及人员要求

应符合GB 31654的规定。

## 7 评价和改进

### 7.1 顾客评价

建立顾客意见反馈机制，及时记录、整理顾客反馈的意见和建议。

### 7.2 专业评价

定期组织相关专业人员对火烧的色、香、味、意、形等进行专业评价。

### 7.3 改进

根据反馈意见，制定改进计划和方案，不断提升火烧质量。

内部讨论资料 严禁非授权使用