

河北省质量信息协会团体标准

《大名府火烧》

(征求意见稿) 编制说明

标准起草工作组

2025年12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《大名府火烧》由河北省质量信息协会于2025年11月25日批准立项，项目编号为：T2025447。

本标准由大名县商务局提出，由河北省质量信息协会归口。本标准起草单位为：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。

二、重要意义

火烧是中国传统面食小吃，在华北地区尤为盛行，冀中、鲁西、北京及天津等地皆有特色流派。以面粉为主料，经和面、制坯、烙烤（或先烙后烤）等工序制成，具有外皮酥脆、内里柔韧、面香浓郁的特点。其形态多样，可为空心夹肉（如驴肉火烧、卤煮火烧），亦可为实心带馅（如糖火烧、肉火烧），或直接作为主食搭配菜肴。火烧通过基本面团工艺与各地物产、口味及食用习惯的深度融合，形成了丰富的地方风味体系，是北方饮食文化中极具代表性的便携性主食。

大名府火烧是承载着大名府悠久历史与饮食文化的标志性面食，以其独特的制作工艺、外酥内软的多层口感和质朴的风味深受民众喜爱，已成为当地早餐文化和日常饮食的重要组成部分。然而，目前市面上产品品质差异巨大，在面粉选用、和面方式、成型手法、烤制火候及最终产品的色泽、厚度、层次感等方面均无统一规范，导致传统风味流失、消费者体验不一，严重制约了“大名府火烧”这一地方名吃的品牌化、产业化发展。制定本团体标准是规范市场、传承技艺、保障品质的迫切需要。

三、技术现状

目前国家有《GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品》等通用标准，但完全不适用于传统发酵烤制面食。针对地方特色小吃，尚无任何国家、行业或地方标准。本标准的制定将首次为“大名府火烧”建立科学、规范的技术依据，通过规定其核心原料、传统工艺关键环节和成品的感官、理化指标，有效保护其独特性和纯正风味，引导从业者从“凭经验”走向“依标准”，推动小吃产业从街头摊贩模式向标准化、连锁化经营升级。

四、必要性

本标准旨在通过标准化提升产品一致性和稳定性，有利于打造“大名府火烧”区域公共品牌，发展预包装食品和旅游伴手礼，拓展市场空间，带动小麦种植、面粉加工、餐饮服务等相关产业发展。系统性保护与传承这一传统手工技艺，防止其因技艺失传而变质。增强地方文化认同感和自豪感，将“大名府火烧”打造为一张鲜活的“城市美食名片”。为消费者提供安全、优质、风味纯正的产品，保障食品安全与公众健康。

三、编制原则

《大名府火烧》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》等进行编制。

四、主要工作过程

2025年10月，大名县商务局牵头，组织开展《大名府火烧》编制工作。起草组进行了《大名府火烧》立项文件整理，2025年10月—12月，进行了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) 2025年10月：大名县商务局联合其他参编单位召开标准编制预备会，会议组织各单位开展资料收集和编制准备等相关工作。

(2) 2025年10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。

(3) 2025年10月中旬-11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，调研大名府火烧的市场需求，分析了相关科研、检测过程中积累的技术文件，并进行总结分析，为标准草案的编写打下基础。

(4) 2025年11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，确定了本标准的名称为《大名府火烧》。并听取了相关专家和领导的意见和建议，确定了标准大纲的各条款和指标的调研方案，在各参编单位的积极配合下，调研数据陆续反馈回主编单位。

(5) 2025年11月下旬：本标准起草牵头单位大名县商务局向河北省质量信息协会归口提出立项申请，经归口审核，同意立项。

(6) 2025年11月25日：《大名府火烧》团体标准正式立项。

(7) 2025年11月—12月：起草工作组通过讨论，对标准草案进行研讨。确定本标准的主要内容包括大名府火烧的术语和定义、技术要求、制作场所及人员要求和评价与改进，初步形成标准草案和编制说明。起草组将标准文件发给相关标准化专家进行初审，根据专家的初审意见和建议进行修改完善，形成征求意见稿。

五、主要内容及依据

本标准的制定主要依据下列标准：

GB 7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》。

1. 范围

该标准规定了界定了大名府八大碗的术语和定义、技术要求、制作场所及人员要求和评价与改进。

本标准适用于大名府火烧的制作。

2. 规范性引用文件

列出了本标准的规范性引用文件。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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标准。

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. 技术要求

本章节对原辅料要求、感官要求、理化指标、微生物限量、污染物限量进行了规范。

5. 制作场所及人员要求

本章节对制作场所及人员要求进行了规范。

6. 评价和改进

本章节包括顾客评价、专业评价、改进等内容。

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、团体标准和其他省市地方标准，在对标准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

2025年12月