

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 049—2020

下塘烧饼 Xiatang Biscuits

(征求意见稿)

2020 - 10 - XX 发布

2020 - 10 - XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由XX提出。

本标准由安徽省食品行业协会归口。

本标准起草单位：XX。

本标准主要起草人：XX。

下塘烧饼

1 范围

本标准规定了下塘烧饼的术语和定义、原辅料要求、烹饪器具、制作工序、盛装方法、生产加工过程中的卫生要求、质量要求和最佳食用时间。

本标准适用于长丰县下塘烧饼。

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 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 11761	芝麻
GB/T 20977	糕点通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

下塘烧饼

以小麦粉、水、糖、盐和芝麻为主要原料，采用下塘烧饼传统工艺加工而成的酥、香、薄、脆，具有长丰县下塘镇地方独特风味的特色烧饼。

4 原辅料要求

4.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

4.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 食盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.5 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

4.6 其他原辅料

应符合相应的安全标准和/或有关规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用传统土锅灶或燃气灶。

5.2 炊具

铲子

5.3 盛器

平盘。

5.4 量具

应选用符合国家规定的标准量具。

6 制作工序

6.1 芝麻前处理

宜选用当年的国产黄粒芝麻，经水洗(去污、去杂、去瘪粒芝麻)、脱皮等工序后，入炒锅炒制至金黄色，风选去除芝麻糠。

6.2 和面(混炼)

将小麦面粉、白砂糖(或食盐)、碳酸氢铵等辅料按产品工艺配方比例配好，加入一定比例的水(水温70℃)，入和面机进行混炼、醒发。

6.3 分坯

将醒发好的面团用分切刀切成一定量的面坯。

6.4 揉剂、醒发

揉剂时，抓起一块面坯，用手揉捏，顺势揪下一一定量的剂子，在手心中揉炼加工，以增加韧性、延伸性、塑性，将剂子团揉成球状，整齐地排列在剂子板上，盖好醒发。

6.5 延展

将揉好的剂子放在延盘上，用手蘸水延展成浑圆而薄的生饼，用力均匀，蘸水适量。延展时，旋转应快速、用力均匀，手指应由中心向外逐步扩展。生饼坯子厚度应小于1 mm，饼面完整，略呈圆形。

6.6 着麻

将芝麻放在特制的晃盘内，双手端平，前后震晃，使芝麻在斗内分布平整，厚度均匀。着麻时，将生饼从延盘上揭起，双手轻夹，沾水的一面朝下，然后轻轻一放，一触即可，使芝麻均匀的布满生饼。芝麻数量不足时，应及时添加，以保证烧饼的着麻密度。

6.7 贴饼

着麻后的生饼应立即贴在远红外烘烤炉的鏊子上。贴饼时，操作者用左手托起生饼，迅速转移到靠近炉口的右手手背上，右手五指伸展，顺势快速伸入炉内，靠腕力将面饼抛出，贴在鏊子上。

6.8 烘烤

生饼随鏊子在炉内旋转一周，即可烤熟。烤熟的烧饼自动从出炉口脱落滑入准备好的容器内。整个烘烤过程3 min~4 min，烘烤采用远红外烘烤炉，炉温控制在200℃。

6.9 成品检验

出炉的烧饼应达到圆度、大小、厚度适中，着麻均匀，色泽金黄。

7 盛装方法

将烤好的下塘烧饼放入平盘中。

8 生产过程中的卫生要求

制作过程应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规程》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽：浅黄。

9.1.2 香味：醇香。

9.1.3 口味：香咸。

9.1.4 形体：圆形。

9.1.5 质感：外酥里嫩。

9.2 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
干燥失重/(%)	≤ 42.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.44
粗脂肪/(%)	≤ 34.0	GB 5009.6
总糖/(%)	≤ 1.0	GB/T 20977
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

9.3 微生物限量

应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
霉菌 ≤	150CFU/g				GB 4789.15

10 最佳食用时间

从出锅至食用，时间以不超过10min为宜，食用温度以60℃~70℃为宜。