

ICS 67.060.

B 22

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA XXX-2022

## 蚌埠烧饼夹里脊

A sesame cake with tenderloin

(征求意见稿)

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

## 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》给出的规定起草。

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。

本文件由蚌埠市徽娅食品科技有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：蚌埠市徽娅食品科技有限公司、蚌埠市尔康食品有限责任公司、蚌埠市烧饼夹里脊行业协会。

本文件主要起草人：范迪瑞、程良锋、黄进、徐夕彤、凌美琪。

# 蚌埠烧饼夹里脊

## 1 范围

本文件规定了蚌埠烧饼夹里脊的定义和术语、要求、食品添加剂、食品生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于蚌埠烧饼夹里脊的生产、销售、检验。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- 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 4789.2 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- SB/T 10379 速冻调制食品
- SB/T 10412 速冻米面食品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

T/AHFIA XXX-2022

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

国家市场监督管理总局(原国家质量监督检验检疫总局)《定量包装商品计量监督管理办法》[2005]第 75 号

国家市场监督管理总局(原国家食品药品监督管理总局)《食品安全抽样检验管理办法》(第11号令)

国家市场监督管理总局(原国家食品药品监督管理总局)办公厅《食品召回管理办法》(第1号令)

国家市场监督管理总局《国家食品安全监督抽检实施细则》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 蚌埠烧饼夹里脊

以小麦粉、水、食用油为主要原料,经过和面、揉面、成型和烘烤等工序加工而成的油酥烧饼,并夹以里脊肉片,佐以酱料,组合并速冻制成的具有香、酥、鲜等独特风味的烧饼夹里脊。

### 4 制作工序

参见附录A。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 5.1.2 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

##### 5.1.3 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

##### 5.1.4 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

##### 5.1.5 里脊肉片

应符合 SB/T 10379 的规定。

### 5.1.6 其他辅料

应符合相应的安全标准和或有关规定。

### 5.2 感官要求

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	具有应有的色泽	样品置于白瓷盘中，在自然光下观察其色泽和形体，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
外观	外表及内部均无肉眼可见杂质	
气味和滋味	外酥里嫩、香咸，无异味	
组织形态	具有其应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	

### 5.3 理化指标

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) ≤	40.0	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
注:其它理化指标应符合国家相关法律法规及有关的规定。		

### 5.4 污染物限量指标

污染物限量指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	要 求	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.45	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
注:其他污染物限量应符合 GB 2762 及国家相关法律法规和公告的规定		

### 5.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

## 5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家相关公告的规定。

## 5.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

## 6 生产加工过程的卫生要求

符合 GB 14881、GB 31646 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 批次的确定和抽样

#### 7.1.1 批次的确定

具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一日期内加工包装的产品集合为一批次；流通领域中，相同进货渠道、同一品种、同一日期、一次接收的产品为一个批次。

#### 7.1.2 抽样

按照 GB/T 30642 国家市场监督管理总局《国家食品安全监督抽检实施细则》以及有关规定执行。

### 7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

#### 7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

检验合格产品方可出厂。

### 7.2.2 型式检验

型式检验每半年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投产时；
- b) 原料生长环境、栽培技术、加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 更新设备或停产半年以上，恢复生产时；
- d) 前后两次抽样检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

### 7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。

7.3.2 检测结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，判该批产品不合格。

7.3.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格时，则判该批产品为不合格。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050规定的要求。储运图示的标志应符合GB/T 191的有关规定。

### 8.2 包装

包装材料应干燥、清洁、无毒、无害、无异味、防潮，且符合国家相应标准和有关规定。

### 8.3 运输、贮存、产品召回

按 GB 14881、《食品召回管理办法》及国家有关标准规定执行。

**附录 A**  
**(资料性附录)**  
**蚌埠烧饼夹里脊制作工序**

**A.1 油酥烧饼制作**

**A.1.1 和面**

将猪油、起酥油、大豆油按 3:5:1 的比例倒入化油槽内融解混合，油温 45℃待用；面粉、生活饮用水（30℃）按照 1:1 的比例置于和面机中搅拌 3.5min 后放置于食品周转盒内醒发 40min。

醒发完的面团经爬坡皮带入打薄轮（5 道）后延展将面皮宽度延展至 80 cm 后涂油，涂油时上补油油温 43℃，下补油油温 45℃。

**A.1.2 成型**

涂油后的面皮经机器旋转后形成条状，然后冷却，冷却温度 18℃，冷却后根据产品不同重量调整切刀；切断后卷团放置于 304 不锈钢托盘上静置，40min 醒发，醒发温度为 23℃；醒发完的面团经自动覆膜机压制成型后放置于食品周转筐内入速冻库。速冻库温度零下 30℃，速冻时长 8-10h。

**A.2 里脊肉制作**

**A.2.1 腌制**

原料切片完成后入滚揉机，加入 40%的生活饮用水及配料，滚揉时间 6min，滚揉后入周转箱进入腌制库静态腌制 20h-24h，库温设置为零上 3℃-零下 4℃。

**A.2.2 成型**

腌制完后的半成品运转至成型车间进行穿制，标准为每片重量 45g-55g，展开宽度不低于 2.5cm-3cm；成型完成后放至 304 不锈钢货架车，转至速冻库，库温零下 30℃，冷冻 3h 后包装，库温零下 12℃-零下 18℃。

**A.3 酱料制作**

选用粗细均匀的辣椒粉，放入盐、糖、味精、孜然粉、八角粉、花椒粉等放入辣椒粉中搅拌均匀；淋入 180℃大豆油至搅拌好的辣椒粉中，炸香放在一边冷凉至 40℃-50℃之间；把 100℃水倒入勾芡好的玉米淀粉中搅拌均匀后，再次烧开后放入之前炸好的辣椒粉中再次搅拌均匀。

**A.4 烧饼夹里脊制作**

**A.4.1 成型**

将解冻后的烧饼表面刷上一层蛋液，然后均匀的撒上一层黄芝麻，放入上层温度为 260℃下层温度为 300℃的烤箱中烤制时间约 5min 至面层金黄即可出锅待用；

将解冻后的里脊置入油温170℃的油炸锅，炸制时长约40s；取出后均匀的涂抹上解冻后的酱料，并夹入二个油酥烧饼中间。

**A.4.2 包装**

用腰封将制作好的烧饼夹里脊包好，放置真空包装机包装（注：抽真空、充氮气和二氧化碳总时长约30s）内包结束后进入冷库速冻，库温设置为零下30℃，速冻时长5h-8h；速冻完成至外包装进入成品库，成品库库温设置为零下18℃。