

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA XXXX—XXXX

蒙城烧饼

MengCheng shaobing

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—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》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。

本文件由蒙城县漆园酒店管理有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

蒙城烧饼是蒙城颇具特色的风味食品。据说，已有200多年的历史。清道光年间(1821—1850年)，有一个姓宋的孤寡老人，在文庙大门西侧，以卖蒙城烧饼为生。后来，老人收山东人薛延年为徒。薛延年手艺学成之后，传子传女收学徒，以后更是代代相传，于是会做蒙城烧饼的人越来越多，也越来越有名气。蒙城烧饼选料非常精良，制作非常考究。面粉要上等精白面粉，猪油要上等猪板彪油。食盐、大葱、芝麻等佐料也是要最好的。面要和得不软不硬。佐料的用量和搭配都有严格的标准(当然也得要根据季节气候的不同适当调整)。制作时，饼坯要拉得长、擀得薄，馅要抹得均匀、适度。炉火、炉壁的温度要控制好，炉壁太热或太凉，生烧饼都贴不上，会“落炉”。烤得时候，更要控制好火候，火候不到，烧饼然不酥；火候过了，又会焦糊。往炉壁上贴生烧饼或用铲子和火剪从炉壁上铲下已烤好的烧饼看似简单，其实不易。特别是烤好的烧饼用火剪从中一挑，力度大小有讲究，力度小了挑不开，烧饼挑得不够力度大了，就有可能把整个烧饼挑碎。小小的油酥烧饼，其中所包含的技艺和艰辛，恐怕不是局外人所能完全领会的。

1997年，在杭州全国小吃大赛上蒙城烧饼荣获“中华名小吃”称号。

2016年，蒙城烧饼再次被中国烹饪协会授予“中华名小吃称号”。

蒙城烧饼获得“省级非物质文化遗产”称号。

蒙城烧饼

1 范围

本文件规定了蒙城烧饼的制作工艺、要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则。
本文件适用于蒙城烧饼的生产、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 1355 小麦粉
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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7652 八角
GB/T 8937 食用猪油
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22267 孜然
GB/T 30391 花椒
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《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（原国家质量监督检验检疫总局）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蒙城烧饼

蒙城烧饼又称蒙城油酥烧饼，是蒙城本地传统特色风味小吃，是以小麦粉和水为原料，加入食盐揉制成面团，用猪油、八角粉、十三香、花椒粉、孜然粉、植物油等作馅料，经加工成型，烘烤而成的具有表脆 黄亮、油而不腻、鲜香可口等特点的面食制品。

4 制作工艺

4.1 制作流程

制作流程见图 1。

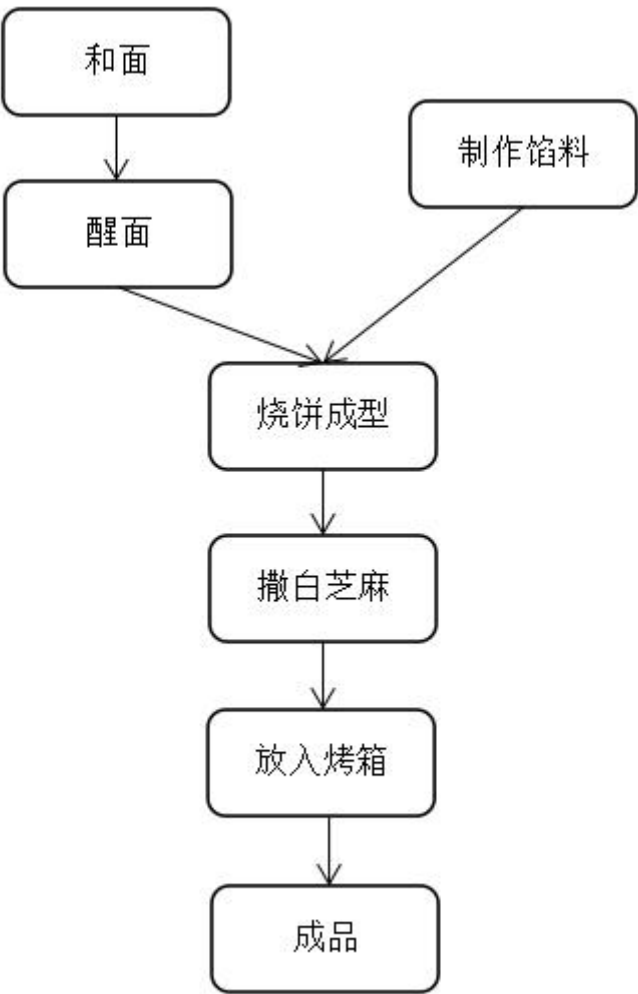


图 1 生产工艺流程

4.2 制作工序

制作工序见附录A。

5 要求

5.1 原辅料要求

原辅料要求应符合表1的规定。

表 1 原辅料要求

类型	名称	产品标准
主料	小麦粉	应符合GB 1355

辅料	猪油	应符合GB/T 8937
	水	应符合GB 5749
	盐	应符合GB/T 5461
	食用油	应符合GB 2716
	八角粉	应符合GB/T 7652
	花椒粉	应符合GB/T 30391
	孜然粉	应符合GB/T 22267

5.2 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表 2 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3的规定。

表 3 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分 / (g/100g) ≤	50.0	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 安全卫生指标

安全卫生指标应符合表4的规定。

表 4 安全卫生指标

项目	指标	检验方法
菌落总数 (cfu/g) ≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/100g) ≤	30	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4

志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070规定执行。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881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

以同一批原料、同一生产班次、同一生产线的同品种、同规格的产品为一批。

7.1.2 抽样

按照 GB/T 30642 以及有关规定执行。

7.2 检验分类

产品检验分店内检验和型式检验。

7.2.1 店内检验

每批菜品按7.1.2的规定抽样后，按5.2规定项目进行检验。

7.2.2 型式检验

型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 新菜品试制定型前；
- b) 投产后，如原料、烹调工艺有较大改变，可能影响菜品质量时；
- c) 菜品质量出现严重不合格时；
- d) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

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。

附 录 A

(规范性附录)

蒙城烧饼制作工序

A.1 和面

面粉1000克、饮用水600克、盐17克、食用油14克、白芝麻5克，揉成面团，将面团分成50克一个的小面团，放在盘中醒面30分钟~35分钟备用。

A.2 馅料制作

猪油1000克、十三香5克、八角粉3克、花椒粉3克、孜然粉3克、食用油150克，把这些食材搅拌均匀，馅料即做好。

A.3 定型

把醒好的小面团按扁，在面板上拉长，长度为130厘米~132厘米，宽度为5厘米~6厘米，厚度为0.3厘米~0.4厘米，加入烧饼馅料25克，涂抹均匀，反复卷15次~16次，成四方小椭圆形备用。将做好的面团再次按扁拉长，长度为18厘米~19厘米，宽度为9厘米~10厘米，厚度为0.3厘米~0.4厘米，均匀撒上白芝麻（撒一面即可）。把做好的烧饼有序的放在烤箱专用托盘中备用。

A.4 烘烤

烤箱温度调至上温270度，下温310度，放入做好的烧饼烤6分钟~7分钟出炉装盘即可。
