

ICS67.040  
CCS X00/09

# 团 体 标 准

T/YMX 01-2021

## 永嘉麦饼

Yongjia wheat cake

2021-05-19 发布

2021-05-19 实施

永嘉县麦饼协会 发布



## 目 次

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 前 言.....                  | II |
| 1 范围.....                 | 1  |
| 2 规范性引用文件.....            | 1  |
| 3 术语和定义.....              | 1  |
| 4 产品分类.....               | 1  |
| 5 技术要求.....               | 2  |
| 6 试验方法.....               | 4  |
| 7 检验规则.....               | 5  |
| 8 标签、标志和包装.....           | 6  |
| 9 运输和贮存.....              | 6  |
| 附录 A（资料性附录）制作方法和配套设施..... | 7  |

## 前 言

本文件依据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。

本文件由永嘉麦饼产业发展领导小组办公室提出并归口。

本文件起草单位：永嘉县麦饼协会、永嘉县农业农村局、永嘉县农业技术推广服务中心、温州嘉楠企业管理咨询有限公司、永嘉王大妈食品有限公司、陈记孝老头麦饼文化（浙江）有限公司、永嘉县东城街道小五农家麦饼店、永嘉县黄田什佳麦饼店、永嘉县江北老师母麦饼店、永嘉县岩头镇张浩群麦饼店、永嘉县徐春珠副食品店、永嘉县桥头镇孙爱珍麦饼店。

本文件主要起草人：陈忠、王华梁、盛定建、李贤义、陈晓微、陈久孝、陈亮亮、汪永良、金中秋、金展鹏、张浩群、徐春珠、孙爱珍。

# 永嘉麦饼

## 1 范围

本文件规定了永嘉麦饼的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志和包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于 3.1 所定义的永嘉麦饼。

## 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 191 包装储运图示标志  
GB/T 317 白砂糖  
GB/T 1355 小麦粉  
GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠  
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜  
GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
GB 2717 食品安全国家标准 酱油  
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定  
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定  
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
DB33/ 3009 食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

永嘉麦饼 Yongjia wheat cake

以小麦粉（含部分永嘉本地小麦粉）和水为原料，加入辅助佐料揉制而成的面皮，以咸菜、猪肉、梅干菜、萝卜丝、本地可食用野菜等中的一种或多种作馅料，经包制加工成型，烘烤成熟的具有表脆黄亮、油而不腻、鲜香可口等特点的永嘉本地传统特色风味小吃。

## 4 产品分类

### 4.1 荤馅类麦饼

以肉及其制品为主要原料，可配有咸菜、梅干菜、野菜等中的一种制成的荤馅类馅料。以荤馅类馅料为馅料制成荤馅类麦饼。

### 4.2 素馅类麦饼

以蔬菜、糖类、野菜等中的一种为主要原料制成的素馅类馅料。以素馅类馅料为馅料制成素馅类麦饼。

## 5 技术要求

### 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/T 1355 的规定。

#### 5.1.3 鲜猪肉

应符合GB 2707规定的鲜猪肉，优先选用鲜五花肉。

#### 5.1.4 咸菜、梅菜干

应符合GB 2714的规定。

#### 5.1.5 蔬菜

应符合GB 2762、GB 2763标准。

#### 5.1.6 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

#### 5.1.7 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

#### 5.1.8 酱油

应符合GB 2717的规定。

#### 5.1.9 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 5.1.10 碳酸氢钠（小苏打）

碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

#### 5.1.11 其他原辅料

应符合相应的食品安全要求。

### 5.2 生产加工过程要求

#### 5.2.1 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应遵守GB 14881或GB 31654或DB33/3009的规定。

#### 5.2.2 工艺流程

典型工艺流程如图1所示。

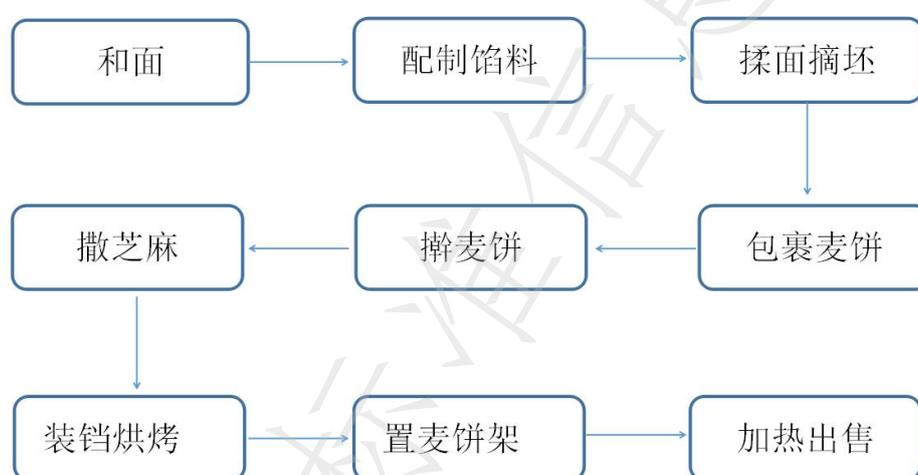


图1 麦饼典型工艺流程

#### 5.2.3 制作方法

制作方法参见附录A。

#### 5.2.4 配套设施

配套设施参见附录A。

### 5.3 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  |
|-----|--|
| 外观  | 符合麦饼应有的外观，形状基本均匀一致，不露馅。呈规则正圆形，切开后两边面皮厚度基本一致，馅料基本均匀，外圆处的面皮厚度应与上下两边面皮厚度保持基本一致。             |
| 色泽  | 具有麦饼应有的烘烤脆黄的色泽。  |
| 口感  | 具有小麦粉和相关佐料及馅料经烘制后特有的口味和气味，内部为肉馅者应有明显肉香味。外脆里软，不粘牙，吃起来可口，吃后口腔无异感。外表及内部均无肉眼可见异物，食用无沙石等杂质硬物。 |

#### 5.4 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   |      |
|---------------------|-------|------|
|                     | 荤馅类   | 素馅类  |
| 水分/(g/100g)         | ≤50   | ≤50  |
| 脂肪/(g/100g)         | ≥5    | ≥5   |
| 蛋白质/(g/100g)        | ≥6    | ≥6   |
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) | ≤0.25 | -    |
| 黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)    | ≤5.0  | ≤5.0 |

#### 5.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中带馅（料）面食制品的规定。

#### 5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6.2 预包装食品菌落总数、大肠菌群应符合 GB 19295 的规定。

#### 5.7 食品添加剂

食品添加剂的品种、适用范围和使用量应符合 GB 2760 中粮食和粮食制品要求和相关公告的规定。

#### 5.8 净含量

净含量根据《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求

取样品适量，置于清洁的白瓷盘中，按表 1 的规定，用目测检查外观，色泽，然后用口尝、鼻嗅检查其感官要求。

#### 6.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 6.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 6.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

## 6.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

## 6.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

## 6.7 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

## 6.8 致病菌限量

按 GB 29921 规定的方法检验。

## 6.9 菌落总数、大肠菌群

按 GB 19295 规定的方法检验。

## 6.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 产品组批

以同一生产日期、同一工艺条件生产的、同一品种、同一规格的产品为一批。

### 7.2 抽样方法和数量

7.2.1 在成品库内随机抽样，抽样单位以个计。

7.2.2 每批产品随机抽取 6 个样品，并分为两份，一份用于检验，另一份用于留样。

### 7.3 出厂检验（限加工企业）

7.3.1 每批产品出厂需经工厂检验部门按标准规定进行检验方能出厂。

#### 7.3.2 出厂检验项目

7.3.2.1 散装永嘉麦饼包括感官、净含量。

7.3.2.2 预包装永嘉麦饼包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产中，当原料、工艺有较大改变可能影响到产品质量时；
- c) 较长时间停产或更换设备后再恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括 5.3、5.4、5.5、5.6、5.8 中规定的项目。

## 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中除微生物项目外，其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品；复检结果中仍有项目不合格时，则判该批产品为不合格品。

7.5.3 微生物项目不合格的不得复检，直接判为不合格品。

## 8 标签、标志和包装

### 8.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装容器和材料应符合有关规定。

## 9 运输和贮存

### 9.1 运输

9.1.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

9.1.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.1.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

9.1.4 运输冷冻食品应使用具有温控能力的专用设备，专用设备应防冻、隔热保温性能良好。

### 9.2 贮存

9.2.1 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.2.2 产品贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

9.2.3 冷冻产品应贮存在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下的冷冻库中；常温产品应储存在 $25^{\circ}\text{C}$ （含）以下干净环境中。

附录 A  
(资料性附录)  
制作方法和配套设施

## A.1 制作方法

### A.1.1 和面

在和面的容器内按比例倒入面粉、油、老酒、水、鸡蛋等原辅料，和成团。成团的面团，避风待置备用。

### A.1.2 配制馅料

五花肉切成小肉丁，加生抽老酒一点盐腌制一会儿。咸菜（梅干菜或其他馅料）切碎，挤去多余水分，锅里热油炒一下，炒的时候根据口味加点糖。起锅后加腌制好的肉丁和大蒜末，虾皮、葱或其他馅料拌匀。馅料制作好后，用克称定量，并分量化放置，以备制饼。

### A.1.3 揉面摘坯

切成适当大小的小份面团，使用克称定量，并揉制待用。

### A.1.4 包裹麦饼

将小面团再次搓揉，用擀面杖擀开小面团，加入调制后的馅料，根据面坯大小，填入适量馅料，均匀包裹，收口捏拢成球形状，将馅料完全裹内其中，合口处不得有明显收口痕迹。制作好的麦饼面团放置容器待用，避免风干。

### A.1.5 擀麦饼

将包好的麦饼面团用手压平压圆，置于案板上，双手拿擀面杖从麦饼中心向边上擀，并不时转动麦饼及翻面操作，要求上下两面薄厚一致，麦饼边匀称厚度一致。

### A.1.6 撒芝麻

两边略撒黑芝麻或白芝麻，再用擀面杖压实固定于面皮表面，芝麻朝下时，不应掉落。

### A.1.7 装铛烘烤

将麦饼放到饼铛里，适时翻面，注意观察，麦饼表皮微黄时即可出铛。具体操作时间根据电饼铛功率（如采电饼铛）及顾客喜好等决定。

### A.1.8 置麦饼架

将制熟麦饼放于合适的麦饼架，要求通风、防蝇、防尘。

### A.1.9 加热出售

将已制熟麦饼放到饼铛或炭用烘烤桶里加热，适时翻面，加热后出售。

### A.1.10 麦饼隔夜处置

当天制作的麦饼销售剩余，必须放置冰柜冷藏室放置，冷藏温度要低于 $-5^{\circ}\text{C}$ 及以下。隔夜麦饼销售时从冰柜里拿出，其余继续冷藏放置，不得将麦饼从冰柜拿出放置常温处再次放入冷冻室。冷冻室最长放

置时间不得超过五天，过期的麦饼做无公害化处理。

## A.2 配套设施

### A.2.1 饼铛

用于烘烤麦饼的设备，有电饼铛或燃气饼铛，亦可采用农家土灶锅烘烤。

### A.2.2 炭用烘烤桶

用于二次烘烤设备，以便于口感的增加，通常采用木炭或竹炭。

### A.2.3 冰箱冰柜

用于储存原材料和麦饼半成品、成品的制冷设备。

### A.2.4 置饼架柜

用于置放麦饼成品的设备，具有防蝇防尘通风保鲜作用。

### A.2.5 擀面杖及案板

用于制作麦饼的基础设备。

---