

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 049—2020

地理标志 下塘烧饼

Geographical indication Xiatang bake cake

2020 - 11 - 09 发布

2020 - 11 - 15 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。

本文件由长丰县下塘烧饼餐饮协会提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：安徽国科检测科技有限公司、长丰县下塘烧饼餐饮协会、安徽省食品行业协会。

本文件主要起草人：汪菲、葛德贵、陶胜利、李海波、李雷、刘媛媛、葛礼智、齐延培、汪淑芳、毛慎。

地理标志 下塘烧饼

1 范围

本文件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、制作过程卫生要求、质量要求和最佳食用时间。

本文件适用于适用于获批使用“下塘烧饼”地理标志证明商标的下塘烧饼。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 1536	菜籽油
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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.44	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 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 30383	生姜
NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜

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 Xiatang bake cake

以小麦粉、水和芝麻为主要原料，采用长丰县下塘镇传统的“上为天锅，下为地灶”的做法，经过和面、揉面、摘坯、裹馅、收口、延展、着麻、贴饼和烘烤等工序加工而成的具有香、酥、松、软地方独特风味的烧饼，按照裹馅的不同分为素馅烧饼和肉馅烧饼。

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 碱粉

应符合 GB 1886.2 的规定。

4.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.5 葱

应符合 NY/T 744 的规定。

4.6 姜

应符合 GB/T 30383 的规定。

4.7 生抽

应符合 GB/T 18186 的规定。

4.8 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.9 菜籽油

应符合 GB/T 1536 的规定。

4.10 十三香

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.11 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

4.12 猪肉

应符合 GB 2707 的规定。

4.13 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

宜选用烧木炭的穹形吊炉。

5.2 制作用具

面盆、案板、火钳。

5.3 盛器

箴制簸箕。

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

选用当年的白粒芝麻，去污、去杂、去瘪粒芝麻。

6.2 馅料的调制

6.2.1 素馅：葱末和少许食盐搅拌均匀。

6.2.2 肉馅：选用猪的前腿肉或后座肉去皮，剁碎，加入姜末、葱末、食盐、生抽、少许白砂糖、十三香等，再用食用菜籽油拌匀调和。

6.3 和面、揉面、摘坯

将小麦面粉和老面酵头按产品工艺配方比例配好，加入一定比例的水(冬季水温 75 ℃ 左右，其他季节水温 60 ℃ 左右)，在面盆中揣揉均匀成团后发酵 30~40 min (冬季加盖棉，夏季用单盖)。然后加入食用碱面揉透，搓成长条，摘成每个重约 90 g 的剂子。

6.4 裹料、收口

用手把剂子搓成团再放在案板上按扁，加入调制好的素馅或肉馅，收口捏紧。

6.5 延展、着麻

将包好馅的剂子放在案板上，用手掌不停拍打，力度均匀。边延展边沾水润滑，当剂子变成一圈厚中间薄、略呈圆形的面皮时，再用指头沾上芝麻使芝麻均匀的布满生饼。

6.6 贴饼

着麻后的生饼应立即贴在穹形吊炉的炉壁上。贴饼时，将生饼翻在手背上快速伸入炉内，靠腕力将面饼抛出，贴在炉壁上。

6.7 烘烤

炉内烘烤温度保持在 220 ℃ 左右，烘烤 3~5 min 至饼面成金黄色后用火钳取出。

7 盛装方法

将烤好的下塘烧饼放入簸箕里。

8 制作过程卫生要求

制作过程应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

9 质量要求

9.1 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	金黄	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察其色泽和形体，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味和口感。
香味	醇香	
滋味	香咸	
外观	圆形、大小厚度适中、着麻均匀	
口感	外酥里嫩	

9.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 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
酸价(以脂肪计)(KOH) ^a /(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^a /(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 适用于添加了肉馅的下塘烧饼。		

9.3 食品安全指标

应符合 GB 2762、GB 29921 及其他有关国家法律法规的规定。

10 最佳食用时间

从出锅至食用，时间以不超过 10 min 为宜，食用温度以 60 ℃～ 70 ℃ 为宜。

参考文献：

国家卫生部令（2010）第71号《餐饮服务食品安全监督管理办法》

国家市场监督管理总局令（2018）第12号《餐饮服务食品安全操作规范》

