|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.050 |
| CCS | C 53 |

4202

黄石市地方标准

DB4202/T XXX-2022

港饼现代工艺加工技术规范

征求意见稿

2022 -    -    发布

2022 -    -  实施

黄石市市场监督管理局  发布

1. 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。

本文件由黄石市港饼行业协会提出。

本文件由黄石市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：黄石市食博园饼业有限公司、黄石市大益食品厂、湖北牧羊湖食品有限公司、黄石市锦江商贸有限公司锦江食品厂、黄石市吕氏喜饼食品厂、黄石市信息与标准化所。

本文件主要起草人：石飞、刘又香、刘明辉、程宏兵、胡建明、吕山东、田淑红、杨琪、程忠。

本文件实施应用中的疑问，可咨询黄石市市场监督管理局，电话：0714-6518529；邮箱：hsxtjgb2016@163.com。对本文件有修改意见请反馈至黄石市港饼行业协会，电话：0714-XXXXXXX；邮箱：XXX@XXX.com。

港饼现代工艺加工技术规范

* 1. 范围

本文件规定了港饼现代工艺加工的术语和定义、原料要求、生产工艺流程、生产技术、感官指标、加工卫生要求、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等。

本文件适用于港饼的现代工艺加工。

* 1. 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 包装储运图标志

GB/T 317 白砂糖

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543瓦楞纸箱国家标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

# GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10782 蜜饯通则

GB/T 11761 芝麻

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20883 麦芽糖  
GB 28050 预包装食品营养标签通则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。



港饼

以小麦粉、芝麻、麦芽糖、白砂糖、植物油、金桔饼等原料组成，经过和料机均匀搅拌、静置、打面起筋至包馅机包馅、捶饼机成型、摆盘机摆饼、摇麻机上麻、定制烤炉烘烤、产品自然冷却、枕式包装机进行产品内包、通过金属探测仪检测、进行产品外包、用封口机封口,完成产品包装气密性检测等工序制作，具有麻色黄亮，松酥爽口，回味悠长和浓郁天然麻香味特点的一种黄石地方特色糕饼。

* 1. 基本要求

加工企业的环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、生产过程的食品安全控制等应符合GB 8957的规定。

* 1. 原料要求
     1. 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
     2. 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
     3. 麦芽糖桨应符合GB/T 20883的规定。
     4. 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
     5. 植物油应符合GB 2716的规定。
     6. 金桔饼应符合GB/T 10782的规定。
     7. 葡萄糖粉应符合GB/T 20880的规定
     8. 生产用水应符合GB 5749的规定。
  2. 生产工艺流程

制芝麻酱→制金桔饼丁→制熟面粉→制皮料→制馅料→包馅→成型→浸麻→上麻→烘烤→冷却→检验→包装→入库→储存→运输。

* 1. 生产技术
     1. 原料加工

7.1.1制芝麻酱

将淘洗干净沥干的芝麻下锅炒制，先将炒锅加热到130℃左右，用微火炒，白芝麻炒至谷黄色，黑芝麻炒至黑灰色，取出摊开冷却，用磨粉机制成芝麻酱（屑）。

7.1.2 制金桔饼丁

挑选出金桔饼中的杂物，使用切碎机加工成 5mm 左右大小的颗粒状。

7.1.3 制熟面粉

小麦粉经炒粉机(温度180℃左右)反复翻炒、冷却后，经磨粉机打磨并自动过筛，密封备用。加工后的熟面粉的外观为浅黄色、不结块。

* + 1. 和皮料

将小麦粉（25kg）、麦芽糖浆(夏季15kg、冬季18kg)、植物油（不少于6kg）、水适量、食品添加剂(按食品安全国家标准使用量添加)等均匀搅拌，形成皮料。和好的皮料静置8h～16h，使糖油与面粉充分融合，改善产品口感。静置时间根据温度变化，通常情况 12h～16 h时最佳。将静置后皮料加入打面机，并添加适量麦芽糖浆，高速打面致使皮料起筋，打面时间一般为 15 min ～20 min。打好的皮料以上机不破边，烘烤后口感酥脆为标准。

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

* + 1. 制馅料

按配方将称好的白砂糖、葡萄糖粉、熟面粉、金桔饼丁、芝麻酱加入搅拌机内，先搅拌均匀，再根据馅料干湿度情况均匀加入植物油。馅料干湿度的判断以搅拌过程松散不结块，手捏能成团但不渗油为准。和好的馅料存放时间不超过 72 h，夏季不超过 48 h。馅料存放时应避光、避高温、隔绝空气。

* + 1. 机械包馅、成型

将和好的皮料、馅料分别加入包馅机的投料口，经过包馅机包馅、拍饼机成型形成饼坯、摆盘机摆饼工序后，送至摇麻区。

* + 1. 浸麻

将脱皮芝麻或黑芝麻按当班生产量倒如桶内,用水浸泡10min～15min , 倒入麻篓内沥干水分。

* + 1. 上麻

在摇麻栲中均匀撒入适**量**的水和芝麻，倒入饼坯，启动摇麻机利用离心原理使芝麻粘附在饼坯中，摇麻后的饼坯两面芝麻均匀，不叠麻、不缺麻，边不粘麻。

* + 1. 烘烤

**上**摇麻后的饼坯**入**烤炉，来回控制盖火加热使饼坯迅速定型和熟化。每炉产品烘烤时间不低于 5 min，产品水份检测不超过 5%，成品两面颜色一致，无焦糊或发白现象，边缘起鼓。

* + 1. 冷却

烘烤后产品均匀摆放在港饼折中自然冷却。根据室温不同，产品冷却时间一般为 20 min ～60 min。产品冷却检验方法：港饼接触手感无明显温度。

* + 1. 检验

产品在包装前参照感官标准对不符合外观要求的残次品进行剔除，重点关注饼形严重变形、破边，上麻不均匀，烤糊或生麻等现象，亦可采取品尝的方法检验，无法判定的情况下，反馈车间管理人员评审。

* + 1. 包装

检验合格的港饼,根据生产需要采用机械自动包装和手工包装。

7感官指标

应符合表 1要求。

表 1 感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 色泽 | 两面谷黄，色泽一致，无焦糊现象，周边光滑。 |
| 滋、气味 | 皮酥松、馅爽口，甜度适宜，芝麻香味突出，并有该产品各种馅料的香味，无异味。 |
| 组织形态/性状 | 正圆形、两面平整且芝麻均匀，不粘麻、不跑糖。剖面皮子厚薄均匀，馅料到边，果料粗细适宜。 |
| 杂质 | 无肉眼可见杂物。 |

9标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。

9.2标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.3包装

产品内包装使用复合食品包装袋，外包装使用瓦楞纸箱，包装材料应符合GB 9683和GB/T 6543标准要求。

9.4运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.5贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

9.6保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为常温下8个月。