ICS 67.040

X11

团 体 标 准

T/AHFS XXX-202X

**赛口包子**

Saikou Town steamed stuffed bun

202X-XX-XX实施

202X-XX-XX发布

安徽省食品科学技术学会 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。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由望江县赛口食品行业协会、安徽省顺口福食品有限公司、安庆市粮蒸棒食品有限公司、安庆市北粮蒸香食品有限公司提出。

本文件由安徽省食品科学技术学会归口管理。

本文件起草单位：望江县赛口食品行业协会、安徽省顺口福食品有限公司、安庆市粮蒸棒食品有限公司、安庆市北粮蒸香食品有限公司

本文件主要起草人： 。

本文件为首次制定

赛口包子

1　范围

本文件规定了赛口包子的原料及要求、制作工序。

本文件适用于赛口包子。

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/T 1445 绵白糖

GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 5009.91 食品安全国家标准食品中钾、钠的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 30391 花椒

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

NY/T 1835 大葱等级规格

NY/T 1193 姜

《餐饮服务食品安全监督管理办法》

《餐饮服务食品安全操作规范》

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　原料及要求

4.1　原料

4.1.1　主料应包含小麦粉 500 g、馅料（馅料种类包括香菇青菜馅、猪肉馅、猪肉梅干菜馅、鱼香肉丝馅、肉末粉丝馅、奥尔良鸡肉馅、烧麦馅等）250 g。

4.1.2　配料应包含泡打粉 3 g、酵母 3 g。

4.2　要求

4.2.1　小麦粉应符合GB/T 1355 的规定。

4.2.2　猪肉应符合GB/T 9959.1的规定。

4.2.3　鸡肉应符合GB/T 19676的规定。

4.2.4　泡打粉应符合GB 1886.245 的规定。

4.2.5　酵母应符合GB 31639 的规定。

4.2.6　葱应符合NY/T 1835 的规定。

4.2.7　姜应符合NY/T 1193 的规定。

4.2.8　糖应符合GB/T 1445 的规定。

4.2.9　食用盐应符合GB/T 5461 的规定。

4.2.10　花椒应符合GB/T 30391 的规定。

4.2.11　其它原料应符合相关食品安全标准及有关的规定。

5　制作工序

5.1　馅料加工

将馅料原辅料加工成馅。

5.2　烹调

5.2.1　将小麦粉开窝，倒入泡打粉、酵母、揉成面团，基础饧发 30 min 待用。

5.2.2　将 250 g馅料加工完成，备用。馅料制作依据T/AHFS XXX-202X赛口包子馅料制作工艺规范进行。

5.2.3　将饧发后的面团下剂子30g擀成圆皮，包入调好现状成菊花顶状，摆入笼屉。

5.2.4　水沸腾后上笼蒸制 8～10 min，蒸熟即可。

6　质量要求

6.1　感官要求

表1　感官要求及检验方法

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 色泽 | 洁白 | 通过目测、鼻闻、口尝进行检验 |
| 香味 | 馅料香味突出 |
| 形态 | 圆形 |
| 质感 | 皮软馅嫩 |
| 口味 | 鲜、咸、香 |

6.2　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》《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮业

和集体用餐配送单位卫生规范》等的规定。

