**《赛口包子》团体标准**

**编制说明**

**安徽省食品科学技术学会**

**2024年07月**

**一、制定本文件的背景及任务来源**

**（一）制定本文件的背景**

赛口包子作为望江县赛口镇的特色美食，历史悠久，深受当地居民和游客喜爱。随着地方美食文化的传播和市场需求的增长，赛口包子的生产经营规模不断扩大。然而，当前市场上的赛口包子质量参差不齐，制作工艺缺乏统一规范，在原料选择、制作流程、产品品质等方面存在较大差异。这不仅影响了消费者的食用体验，也制约了赛口包子产业的规模化、品牌化发展，难以形成市场竞争力和品牌效应，不利于地方特色美食文化的传承与推广。因此，制定统一的赛口包子团体标准迫在眉睫。

1. **任务来源**

本标准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，旨在规范赛口包子生产制作，提升产品质量，推动产业发展。经安徽省食品科学技术学会批准立项，由提出单位负责起草制定。

**二、主要工作过程**

2024年6月安徽国泰众信检测技术有限公司、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向安徽省食品科学技术学会申请进行团体标准《赛口包子》立项。

2024年6月成立了标准制定核心小组（简称制标组），由安徽国泰众信检测技术有限公司李琦工程师、汤严博工程师、段佳丽工程师，望江县赛口食品行业协会许邦礼会长、安徽省顺口福食品有限公司檀同贵总经理、安庆市粮蒸棒食品有限公司程正红总经理、安庆市北粮蒸香食品有限公司曹彩凤总经理组成，其中安徽国泰众信检测技术有限公司李琦工程师任组长。

2024年6月-9月，制标组成员分头行动，广泛收集、整理和分析国内外包子面点制作密切相关的标准及相关资料。

2024年10月，制标组经过多次内部统稿和修改，形成标准初稿。

2024年11月-12月，制标组召开网上研讨会，标准起草人和起草单位对形成的标准初稿进行逐字逐句研讨、修改，形成征求意见稿。

 **三、制标原则**

1.科学性原则：标准中的各项技术指标和制作要求均基于科学研究和实践经验，确保标准内容科学合理，能够有效指导生产实践。例如，在确定馅料种类和原料配比时，参考了食品营养成分分析数据和消费者口味偏好调查结果。

2.实用性原则：充分考虑赛口包子生产企业的实际生产条件和操作可行性，使标准具有较强的实用性和可操作性。如制作工序中的参数设定，是在保证产品质量的前提下，结合企业现有设备和人员操作习惯确定的。

3.安全性原则：严格遵循食品安全相关法律法规和国家标准，确保赛口包子从原料采购到成品销售全过程的食品安全，保障消费者的身体健康。对原料的质量要求、制作过程的卫生规范等均作出明确规定。

4.协调性原则：与现行的国家和行业相关标准相协调，避免冲突和矛盾。在引用规范性文件时，确保所引用标准的时效性和适用性。

**四、标准内容说明**

该团体标准规定了赛口包子相关内容。由望江县赛口食品行业协会等提出，安徽省食品科学技术学会归口管理，首次制定。标准涵盖范围、规范性引用文件、术语定义、原料及要求、制作工序和质量要求等部分。

原料方面，明确了主料（500g 小麦粉、250g 多种馅料可选）和配料（3g 泡打粉、3g 酵母），并对各类原料质量有要求。制作工序包括馅料加工和烹调，烹调包含面团制作、馅料准备、包制、蒸制等步骤。质量要求分为感官要求（色泽、香味等方面）和卫生要求，制作全程要符合相关食品安全规定。此标准旨在规范赛口包子生产，保障质量，推动产业发展。

**五、试验（或验证）情况**

参与标准制定的望江县赛口食品行业协会、安徽省顺口福食品有限公司等单位，在当地食品行业具有丰富的经验和较高的影响力。企业具备完善的生产设备、专业的技术人员和严格的质量控制体系，能够为标准制定提供实践基础和技术支持。

在标准制定过程中，对原料比例、制作工序参数等关键指标进行了多次试验验证。例如，通过不同小麦粉用量和发酵时间的试验，确定了既能保证包子口感又能确保生产效率的最佳参数；对不同馅料配方进行试做和消费者试吃评价，筛选出受欢迎的馅料种类并优化配方。这些试验验证确保了标准参数的合理性和实用性，对提升赛口包子的品质具有重要价值。

**六、预期达到的经济和社会效果**

（一）经济效益

标准实施后，有助于规范赛口包子生产企业的生产行为，提高产品质量和生产效率，降低生产成本。统一的标准有利于打造赛口包子品牌，增强市场竞争力，吸引更多消费者，从而扩大市场份额，促进赛口包子产业的规模化发展，带动相关企业和从业人员增收。

（二）社会效益

一方面，标准的实施将保障消费者的合法权益，让消费者能够吃到质量稳定、安全可靠的赛口包子，提升消费者满意度；另一方面，有助于传承和弘扬地方特色美食文化，推动地方旅游业发展，促进地方经济繁荣，同时创造更多就业机会，对社会稳定和发展具有积极意义。

**七、与国内对比情况**

与国内其他地区的包子制作标准相比，赛口包子团体标准具有明显的地方特色。在馅料种类上，融入了如猪肉梅干菜馅、鱼香肉丝馅等具有当地风味的馅料；在制作工艺和口感要求上，突出皮软馅嫩、鲜咸香的特点，与其他地区包子的风味形成差异，展现了赛口包子独特的美食魅力，丰富了国内包子制作标准体系。

**八、与现行相关法律法规和强制性标准的关系**

本标准严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，以及现行的食品安全国家标准和行业标准。在原料要求、制作过程卫生规范、产品质量指标等方面均符合相关强制性标准要求，确保赛口包子生产经营活动在法律框架内进行，保障食品安全和消费者权益。

**九、分歧意见的处理经过和依据**

在标准制定过程中，针对馅料配方、制作工序细节等问题，起草小组内部及企业代表、专家之间存在一些分歧。例如，在馅料中某种调料的用量上，部分企业代表认为应增加用量以突出风味，而专家则担心会影响产品的通用性。

经过充分的讨论和试验验证，最终依据科学依据和市场需求来处理分歧。对于馅料调料用量问题，综合考虑不同地区消费者口味差异和产品的市场适应性，确定了一个合理的用量范围。以保障产品质量和符合大多数消费者口味为依据，确保标准的科学性和实用性。

**十、贯彻标准的要求和措施建议**

（一）贯彻标准的要求

赛口包子生产企业应严格按照本标准组织生产，从原料采购、制作过程到成品检验，每个环节都要符合标准规定。企业要加强内部管理，建立健全质量管理体系，对员工进行标准培训，确保员工熟悉并掌握标准要求。

（二）措施建议

1.加强宣传推广：通过举办美食节、行业研讨会、媒体宣传等方式，广泛宣传赛口包子团体标准，提高社会认知度，引导消费者选择符合标准的产品，增强市场对赛口包子标准的认可度。

2.强化监督管理：相关监管部门应加强对赛口包子生产经营企业的监督检查，定期对产品进行抽样检测，对不符合标准的企业依法进行处理，确保标准的有效执行。

3.推动技术创新：鼓励企业加大技术研发投入，在遵循标准的基础上，不断创新制作工艺和馅料配方，提升赛口包子的品质和附加值，促进产业可持续发展。

**十一、其它应予说明的事项**

本标准为首次制定，随着赛口包子产业的发展和技术进步，未来可根据实际情况对标准进行修订和完善。在标准实施过程中，希望相关企业和从业人员积极反馈问题和建议，共同推动赛口包子产业的标准化发展。