**《****赛口包子馅料制作工艺规范》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**

赛口包子作为地方特色美食，其馅料种类丰富多样，是决定包子口味和品质的关键因素。然而，在赛口包子的发展过程中，馅料制作缺乏统一规范，不同商家在原料选择、制作流程、调味配比等方面差异较大。这导致市场上赛口包子馅料质量参差不齐，影响消费者的食用体验和对赛口包子品牌的信任度，也制约了赛口包子产业的规模化、标准化发展。为规范馅料制作工艺，提升赛口包子整体品质，制定本团体标准迫在眉睫。

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。旨在解决赛口包子馅料制作过程中的不规范问题，推动赛口包子产业发展。经安徽省食品科学技术学会批准，由提出单位负责起草制定该标准。

**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《赛口包子馅料制作工艺规范》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工艺要求均基于科学研究和实践经验。例如，在确定馅料食材的处理时间、温度以及调味料的用量范围时，参考了食品科学原理和实际生产中的试验数据，确保制作出的馅料在口感、营养和安全性等方面达到最佳状态。

2.实用性原则：充分考虑赛口包子生产企业和从业者的实际操作情况，使标准具有较强的实用性和可操作性。在描述制作流程时，使用通俗易懂的语言，详细说明每个步骤的操作要点，方便从业者理解和执行。

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，对馅料制作过程中的卫生要求、食材选用标准等进行明确规定，确保赛口包子馅料的质量安全，保障消费者的身体健康。

4.协调性原则：与现行的国家和行业相关标准相协调，避免出现冲突和矛盾。在引用规范性文件时，确保所引用标准的时效性和适用性，使本标准成为食品标准体系的有机组成部分。

**四、标准内容说明**

该团体标准规定了赛口包子馅料的制作规范。由望江县赛口食品行业协会等单位提出并起草，安徽省食品科学技术学会归口管理，属首次制定。

标准适用于赛口包子生产加工中多种馅料制作。在原料选择上，对各类馅料所需的主辅料品质有要求，像选新鲜的肉、蔬菜及优质调味品等。制作流程上，不同馅料各有步骤，如青菜馅要处理青菜和香菇再调味，肉馅多有选肉、剁肉、调味、腌制等环节。过程中有诸多注意事项，包括卫生、火候、调味用量、搅拌方向和保存条件等。质量要求涉及外观、口感和卫生方面，要求馅料色泽好、口感佳且符合食品安全标准 。此标准旨在规范馅料制作，保障赛口包子品质，推动相关产业发展。

**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及相关企业，在食品生产领域经验丰富，具备专业的技术团队和生产设备。在标准制定过程中，针对每种馅料的制作工艺进行了大量试验验证。

例如，在确定猪肉馅打水的水量时，通过多次试验对比不同加水量下肉馅的鲜嫩多汁程度和包制难易程度，最终确定了适宜的水量范围；对于香菇青菜馅，研究不同焯水时间对青菜色泽、口感的影响，从而确定最佳焯水时间。这些试验验证确保了标准中各项工艺参数和质量指标的合理性和可靠性，对提升赛口包子馅料品质具有重要意义。

**六、预期达到的经济和社会效果**

（一）经济效益

标准实施后，赛口包子馅料制作将更加规范，产品质量提升有助于增强市场竞争力，吸引更多消费者购买，促进赛口包子销量增长。统一的制作标准有利于企业实现规模化生产，降低生产成本，提高生产效率，增加企业经济效益，推动赛口包子产业健康发展。

（二）社会效益

一方面，规范的馅料制作工艺和严格的质量要求保障了消费者的食品安全和食用体验，增强消费者对赛口包子的信任度；另一方面，赛口包子产业的发展能够带动当地就业，促进地方经济繁荣，同时有助于传承和弘扬地方特色美食文化，提升地方知名度和文化软实力。

**七、与国内对比情况**

与国内其他地区类似食品馅料制作标准相比，本标准具有显著的地方特色。在馅料种类上，包含猪肉梅干菜馅等具有赛口地方风味的馅料，展现独特饮食文化；在制作工艺和口感要求上，突出地方特色口味和传统制作手法，如部分馅料的炒制工艺和调味特色，丰富了国内食品馅料制作标准体系，与其他地区标准形成差异化互补。

**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。在原料选择、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，确保赛口包子馅料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，针对不同馅料的调味配方、制作工艺细节等问题，起草小组内部及各方意见存在分歧。例如，在鱼香肉丝馅中泡椒的用量上，部分人员认为应增加用量突出辣味，而另一部分人则担心会掩盖其他食材的风味。

处理分歧时，以科学试验数据和市场调研结果为依据。通过组织试做和消费者试吃活动，对比不同泡椒用量下馅料的口感和接受度，综合考虑大多数消费者的口味偏好和产品的市场适应性，最终确定了合理的泡椒用量范围。以保障产品质量和符合市场需求为原则，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馅料生产，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。加强企业内部管理，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，严格按照标准操作流程进行生产。

（二）措施建议

1.加强宣传推广：通过举办行业培训、技术交流会、美食节等活动，广泛宣传本标准，提高赛口包子生产企业和从业者对标准的认知度和执行自觉性。利用媒体平台进行宣传，引导消费者了解和选择符合标准的赛口包子产品。

2.强化监督管理：相关监管部门应加强对赛口包子馅料生产企业的监督检查，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。建立健全市场准入和退出机制，规范市场秩序。

3.推动技术创新：鼓励企业在遵循标准的基础上，加大技术研发投入，创新馅料制作工艺和配方，开发更多符合市场需求的新产品，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，共同推动赛口包子馅料制作工艺的不断优化和产业的高质量发展。