

ICS 67.040
CCS X 11

团体标准

T/AHFS 002-2025

赛口包子

Saikou Baozi

2025-07-21 发布

2025-08-01 实施

安徽省食品科学技术学会 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》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、合肥工业大学、安徽国泰众信检测技术有限公司、安徽省陶寓米业有限公司。

本文件主要起草人：李琦、檀同贵、江继明、陈洪周、段佳丽、王吉祥、张隆煜、陶晗、姚杰、曹维、吴明明、张媛、王忍、曹品品、汤严博、许邦礼、程正红、杜庆飞。



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、感官要求、标签标志与包装要求、操作规范。
本文件适用于赛口包子的生产、销售、检验。

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 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 30391 花椒
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
NY/T 1193 姜
T/AHFS 003-2025 赛口包子馅料制作工艺规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 赛口包子 Saikou Baozi

是安徽省望江县赛口镇的传统特色美食，用小麦粉面皮包裹本地食材馅料蒸制而成，兼具地方饮食文化传承与产业经济价值，现已形成标准化产品链品牌。

4 原辅料及要求

4.1 原料

主料应包含小麦粉、馅料（馅料种类包括香菇青菜馅、猪肉馅、猪肉梅干菜馅、虾仁馅、烧麦馅等）。

4.2 原辅料要求

- 4.2.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2.2 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.2.3 水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 4.2.4 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 4.2.5 蔬菜应符合 GB 31652 的规定。
- 4.2.6 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.7 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.2.8 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.2.9 糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.2.10 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 4.2.11 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.2.12 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 4.2.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.14 其它食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 4.2.15 其它原辅料应符合相关食品安全标准及有关规定。

5 制作工序

5.1 馅料加工

将馅料原辅料加工成馅。馅料制作依据T/AHFS 003-2025执行。

5.2 面团制作

将小麦粉、水按照 2:1 的比例（根据实际情况微调），添加适量酵母、泡打粉采用手工或机械加工工艺制作面团，饧发温度控制在 30℃~35℃，饧发时间为 20 min~30 min。

5.3 包制

取一定量面团擀成边薄心厚的圆皮，包入调好的馅料，制成菊花顶状，褶皱清晰不少于 12 个。

5.4 蒸制

水沸腾后蒸制 8 min~10 min，蒸熟即可。

6 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	光亮滑润	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
香味	馅料香味突出	
形态	灯笼形、菊花顶状	
质感	皮薄馅足、皮软馅嫩	
口味	鲜、咸、香	

7 标签标志与包装要求

7.1 标签

预包装产品应符合GB 7718 规定。

7.2 标志

预包装产品应符合GB/T 6388 规定,应标明产品名称、生产单位名称和地址、规格、数量以及运输和贮存注意事项等。

7.3 包装容器

包装容器和材料应符合GB/T 6543、GB 4806.13、GB 4806.7等相应标准和国家有关规定。

包装容器和材料应有足够的支撑强度,连同产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器和材料,应能维持食品成熟或复热的耐温特性,不严重变形。

7.4 包装形式

销售包装应完整、严密、封口牢固、不易散包。包装形式分为盒装、袋装、箱装等。

8 制作过程的卫生要求

制作过程应符合GB 31646或者GB 31654等规定。

