

ICS XX. XXX. XX
X XX

团体标准

T/XXX XX-XXXX

蒙古馅饼

Processed Food Mongolian pie

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

前言

本标准按照 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。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：青岛农业大学、青岛海军食品与营养创新研究院（青岛特种食品研究院）、内蒙古白音杭盖食品有限公司、内蒙古财鑫农牧业科技有限公司

本标准主要起草人：魏鉴腾，吴昊，邓阳，赵金山，车广杰，高飞、孙鹏东，修天峰，慕鸿雁，臧金红，白音杭盖，孟宪峰。

蒙古馅饼

1 范围

本文件规定了蒙古馅饼的术语及定义、原料及产品的要求、制作工艺、检验规则、标志、包装、贮存、使用方法。

本文件适用于蒙古馅饼的生产、检验和销售。

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 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 2707 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 2721 食品安全国家标准食用盐

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.91 食品中钾、钠的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 15691 香辛调味品通用技术条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

蒙古馅饼是用高筋面粉和水按照一定的比例做皮，以牛羊猪肉、蔬菜，加入各种佐料拌匀为馅，将馅均匀包入面皮中，经速冻后得到的冷冻面制品。

4 原料及产品的要求

4.1 原料要求

4.1.1 畜、禽肉

应符合GB2707的规定

4.1.2 面粉

应符合GB/T 1355或GB/T 8607的规定

4.1.3 其他辅料

应符合国家相关标准及有关规定的要求

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	与面团颜色一致，白色	在光线充足，无异味的环境中，将适量试样置于干净的白瓷盘中或不锈钢工作台上，观察色泽、质地、形态和杂质，闻其气味。
质地	馅饼表面较光滑，冷冻产品质地坚硬	
形态	圆饼状，形态完整，无破损	
杂质	无杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
N-二甲基亚硝胺 \leq	2.8	GB 5009.26
过氧化值(以脂肪计) \leq	1.5	GB 5009.227
组胺mg/kg \leq	100	GB/T 5009.208
pH 值 <	4.6	GB/T 9695.5
水分活度 A_w <	0.95	GB/T 23490
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)/(mg/kg) \leq	30	GB/T 5009.33

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3蒙古馅饼中微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
总菌落数	5	1	10^5	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1					

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 兽药残留限量

应符合《动物性食品中兽药最高残留限量》及有关规定。

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的国家安全标准和公告的规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.7.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按JJF 1070规定的方法进行。

4.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的要求。

5 制作工艺

面皮制作→肉馅制作→包馅→速冻包装→成品

5.1 饼皮制作：

取 500g 面粉，加入 400g 水，一边放水一边搅动，不要一次把水倒完。最后搅动成用筷子挑起长条，不沾盆就可以放在一边饧着，饧的过程中去搅动两次，面饧好后，用筷子挑起很长都不会断。将饧的面制成面团，然后压成圆形薄片，用于包裹肉馅。

5.2 肉馅制作：

肉馅选择猪肉、牛肉、羊肉或者混合肉馅，用刀剁，要剁细一点，剁好后，放适量的盐、味精、酱油、蚝油，熟豆油等，拌匀，可以适当加点一定的蔬菜。

5.3 包馅：

将肉馅包入制好的饼皮中，将饼皮收口部分朝上，放置在油纸上。

5.4 速冻包装：

将油纸和蒙古馅饼直接放入速冻设备中，迅速降低温度至平衡，将速冻后油纸和馅饼包装后放入冷库保存。

6 检验要求

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经生产企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可使用。

6.2 组批

同一批原料、同一生产条件、同一天生产的产品为一批。

6.3 抽样

感官、净含量、理化指标按 GB/T 30891 规定进行抽样。抽样数量应满足检验需要。

6.4 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

6.4.1 出厂检验

产品出厂前应经生产企业质量检验部门检验感官要求和净含量,检验合格并签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

6.4.2 型式检验

6.4.2.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况之一亦应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产3个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求,判该批产品为合格品。若有一项指标不符合要求,可加倍抽样复检,以复检结果为准。致病菌指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存和食用方法

7.1 标志

食品标签应符合 GB 7718 的规定;营养标签应符合 GB 28050 的规定;包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输规则

应符合 GB/T 24616 的规定。

7.3.2 运输工具

运输工具应符合有关安全卫生要求，保持清洁、卫生，必要时应清洗消毒。运输时不应与其它可能污染产品的物品混装。运输工具应根据产品特点配备温度记录、制冷或保温等设施。

7.4 贮存

速冻后产品贮存于 -18°C 以下冷库内，隔墙离地存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.5 食用方法

将冷冻的产品取出后，放入烙锅或者电饼铛中正反面分别烙 3 分钟，即可食用。