

《蒙古馅饼》团体标准编制说明

一、任务来源及目的意义

1、任务来源

中国食品工业协会食品安全标准法规工作委员会根据行业发展和企业要求，于2022年7月初向中国食品工业协会提出申请制定《蒙古馅饼》团体标准立项申请。2022年10月12日中国食品工业协会发布团体标准立项的公告。

2、目的意义

目前，与馅饼有关的标准有6个，而与蒙古馅饼相关的1个，该标准属于内蒙古自治区制定的地方标准（《蒙餐蒙古馅饼》DB15/T 521-2012），该标准主要规定了蒙古馅饼的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用方式等，属于蒙餐堂食产品的范畴。近年来，预制菜产业蓬勃发展，冷冻馅饼作为面食类预制菜也得到了快速发展，蒙古馅饼作为带有明显地域特色的产品，需要走出内蒙古，走向全国，但是截止到目前，没有关于蒙古馅饼的预制菜产品的相关标准，为满足市场和创新的需要，填补标准空白，发挥团体标准引领作用，申请立项了《蒙古馅饼》团体标准。

二、标准属性

本文件为团体标准。

三、制定原则

- 1、确保标准的先进性、科学性、可操作性；
- 2、结合国内蒙古馅饼产品生产企业实际情况，参考国内外相关标准。

四、制定情况

为了更好地规范生产经营，保障和提高产品质量，中国食品工业协会根据《中国食品工业协会团体标准管理办法》及有关政策要求提出并制定本标准。具体制定情况如下：

- 1、2022年10月12日正式立项，组织成立了标准起草工作组。
- 2、2023年2月15日，起草工作组完成了草稿，并对《蒙古馅饼》团体标准初稿进行讨论和提出意见；
- 3、2023年4月16日，起草工作组对修订稿进行讨论和提出意见；
- 4、2023年4月-7月，对修订稿进行完善，形成了征求意见稿。

五、确定标准主要内容依据

《蒙古馅饼》团体标准为首次制定，文件中确定的主要内容依据，具体如下：

1、术语和定义

经查阅其他国家及行业标准，目前没有蒙古馅饼的相关定义，在内蒙古自治区制定的地方标准（《蒙餐 蒙古馅饼》，DB15/T 521-2012）中规定了烙、饻面、面坯的定义。本标准根据我国企业生产蒙古馅饼产品的实际情况，参考内蒙古自治区地方标准的相关规定，对蒙古馅饼产品进行了定义“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。”

2、原料及产品要求

原料要求中规定的肉类、面粉主要依据食品安全国家标准《鲜(冻)畜、禽产品(GB2707-2016)》和《小麦粉(GB/T 1355-2021)》或《高筋小麦粉(GB/T 8607-1988)》中对肉类和面粉规定的要求，其他的材料也需要符合相应的食品安全国家标准。

3、感官要求

根据冷冻产品特点，结合蒙古馅饼的特点，对蒙古馅饼产品的感官要求和检验方法进行了规定。具体要求如下表所示：

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、理化指标

本标准规定的产品属于面食类预制产品，因此根据食品和面食类产品的要求，对蒙古馅饼产品中 N-二甲基亚硝胺、过氧化值、组胺、pH 值、水分活度及亚硝酸盐进行检测，具体检测内容和参考的检测方如下表所示：

项目	指标	检验方法
N-二甲基亚硝胺≤	2.8	GB 5009.26

过氧化值（以脂肪计） ≤	1.5	GB 5009.227
组胺mg/kg ≤	100	GB/T 5009.208
pH 值 <	4.6	GB/T 9695.5
水分活度Aw <	0.95	GB/T 23490
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg） ≤	30	GB/T 5009.33

5、微生物指标

本标准参考食品安全国家标准《速冻面米与调制食品(GB 19295-2021)》中对微生物限量的要求，规定了菌落总数和大肠菌群的限量。

6、制作工艺

根据企业的实际生产过程，对蒙古馅饼的生产工艺进行了规定，主要包括面皮制作、肉馅制作、包馅、速冻包装等步骤，并且对于每一步的工作内容进行了说明。

六、国内外相关标准说明

目前，国内外没有关于蒙古馅饼的相关标准，考虑到本标准国内市场的适应性，因此，本标准仅适用于国内市场上的产品，尚未考虑国外市场的适应性。

七、其他需要说明的情况

无。