

ICS 67.040
X 10

DB13

河北省地方标准

DB13/T 1052—2009

香河肉饼

2009-03-26 发布

2009-04-10 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由廊坊市质量技术监督局提出。

本标准中的附录 A 为资料性附录。

本标准起草单位：香河县肉饼学校、香河县质量技术监督局。

本标准主要起草人：单建凤、王学胜、王瑛、靳桂芝、郭景山、周军英。

香河肉饼

1 范围

本标准规定了香河肉饼的定义、要求和试验方法。

本标准适用于以小麦粉、畜肉、禽肉等为主要原料，添加多种调味品烙制而成的香河肉饼。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 1355 小麦粉
- GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB/T 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 16153 饭馆（餐厅）卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- DB 13/922—2007 油炸面制食品质量安全要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

香河肉饼

香河肉饼是一种以畜、禽肉和小麦粉等为主要原料烙制而成的肉饼。其做法源于一千多年前的突厥饼，二百多年前，传到香河，经过上百年的传承改良形成的，肉饼大小似磨盘，面皮酥脆均匀，双面一致，馅大皮薄，可看清里面的饼状肉馅，皮馅可分离，口感鲜嫩柔软，香酥可口。

4 要求

4.1 原、辅材料

4.1.1 小麦粉

DB13/T 1052—2009

应符合 GB 1355 的规定。

4.1.2 畜肉与禽肉

应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

4.1.3 食用油

应符合 DB13/922—2007 中 4.1.2 的规定。

4.1.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他辅料与调味品

应符合国家相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	直径40 cm~60 cm、厚度4 mm~6 mm的圆形饼，面皮酥脆均匀，薄而透明，双面一致，厚度均匀，无硬边，无露馅
色泽	金黄色焦点均匀分布于面皮上
滋味气味	具有独特的香味，鲜嫩柔软，香酥可口，无异味
组织形态	肉饼焙熟后，皮馅可分离，肉馅呈饼状，大小与肉饼相近
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
馅面比(质量比)	1.2 : 1
酸价(KOH), mg/g \leq	5.0
过氧化值, g/100g \leq	0.25
铅(Pb), mg/kg \leq	0.2
无机砷, mg/kg \leq	0.05
镉(Cd), mg/kg \leq	0.1
总汞(以Hg计), mg/kg \leq	0.05

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g \leq	10 000
大肠菌群, MPN/100 g \leq	90
致病菌(系指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌和溶血性链球菌)	不得检出

4.5 食品添加剂

在生产加工过程中不添加任何食品添加剂。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 16153 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

取熟制样品置于清洁的白瓷盘中，用目测、鼻嗅、品尝的方法检查其外观、色泽、滋味气味、组织形态和杂质。其中，直径和厚度用钢板尺测量。

5.2 理化指标的检验

5.2.1 馅面比

用感量为 0.1 g 的天平分别称取分离开的面皮与肉馅进行测定。

5.2.2 酸价和过氧化值

按 DB13/922—2007 中 6.1 规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法进行。

5.2.4 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行。

5.2.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法进行。

5.2.6 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法进行。

5.3 微生物指标的检验

5.3.1 取样方法

烙熟后，在 2 h 内按 GB/T 4789.1 的规定进行取样。

5.3.2 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法进行。

5.3.3 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法进行。

5.3.4 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 和 GB/T 4789.11 规定的方法进行。

附录 A
(资料性附录)
香河肉饼的制作方法

A.1 面的和制方法

将面粉与温度为 20℃~30℃的水以 2:1 的比例放在一起搅拌均匀,醒 10 min~15 min,达到软硬适中,即用双手捧起和好的面团,面可顺手缝自由下垂时最适宜烙制。

A.2 馅的制作方法

将肉剁成肉糜状,然后将肉馅和多种调味料放在一起搅拌均匀,使各种味道充分发挥。搅拌好的肉馅要有一定的拉力,即用手插入馅团能够拉动肉馅而不断开为最佳。

A.3 包制方法

取适量和好的面放在面案上擀制成片,然后将调好的肉馅揉成团放在面片中,用面片包裹起来。

A.4 擀制方法

用擀面棍上下左右轻轻擀制包好的面团,四周用力均匀不留死边,将面团均匀擀制成大小 40 cm~60 cm、厚度 4 mm~6 mm 的饼状,擀制完成后肉饼不露馅,且肉馅擀成与面饼大小相近的大肉片,双面一致。

A.5 烙制方法

将擀制后的肉饼用擀面棍挑入温度为 200℃的饼铛中烙制 2 min~3 min,每烙制 40 s~60 s 翻一翻,在烙制过的饼面上刷少许油,达到双面金黄色为最佳。

