ICS 67.040
CCS X00

T/CS

团　　体　　标　　准

T/CS XXXX—XXXX

汉派小吃品质评价规范

Specification for quality evaluation of han-style snacks

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中国商品学会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　分类 2
5　评价要求 2
5.1　评价人员 2
5.2　评价场所 3
5.3　评价步骤 3
6　评价体系 3
6.1　基本要求 3
6.2　感官评价 4
6.3　理化指标评价 6
7　评价结果 8
7.1　评分标准 8
7.2　等级划分 8
8　评价记录 9

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。

请注意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专利的责任。

本文件由武汉商学院提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：武汉商学院、武汉市计量标准质量研究院、湖北省焙烤食品行业协会。

本文件主要起草人：杨光影、黄勇、陆伟。

汉派小吃品质评价规范

1 范围

本文件规定了汉派小吃品质评价的分类、评价要求、评价体系、评价结果和评价记录。

本文件适用于汉派小吃的品质评价。

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 1354 大米

GB/T 1355 小麦粉

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH 值的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 25733 藕粉质量通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

汉派小吃 han-style snacks

以米、面、糯米等为主要原料，经煮、蒸、炸、煎、烙等熟制工艺加工而成的，在武汉城市历史发展进程中形成，名称、文化特征或品牌归属具有武汉文化元素，商家主体（总部、加工基地、品牌归属）

位于武汉市境内，为武汉普通民众喜闻乐见，体现“江汉汇通、楚风汉韵、兼容并包”文化特征的小吃品种。

注：汉派小吃包含早餐类主食小吃、正餐中的特色小吃以及各类即时食用的风味小吃。

3.2

手工制售 handmade for retail sale

在汉派小吃（3.1）制作现场，以手工操作（含辅助简单机械设备，如压面机、磨浆机）完成主要成型、熟制过程，并即时售予消费者的经营方式。

3.3

工业化预加工 industrial pre-processing

以规模化生产方式，经原料处理、成型、熟制（或半熟制）、速冻或包装等工序制成的汉派小吃（3.1）预制产品，包括速冻生坯、预拌粉料、即食预包装、半成品等流通形态。

注1：速冻生坯类包括但不限于速冻热干面生面、速冻汤包、速冻烧麦、速冻生煎包、速冻饺子等。

注2：预拌粉料类包括但不限于热干面预拌粉、面窝预拌浆粉等。

注3：即食预包装类包括但不限于预包装热干面（湿面/干面）、预包装凉面等。

注4：半成品类包括但不限于配送至门店的预煮面条、预制馅料等。

4 分类

4.1 汉派小吃按原料和熟制工艺的不同进行分类，具体分类及典型品类见表1。

表1 具体分类及典型品类

一级分类（原料）	二级分类（熟制工艺）	典型品类
小麦制品	煮制类	热干面、红油牛肉面、武汉凉面、原汤水饺
	蒸制类	鲜肉汤包
	油炸类	油香、鸡冠饺、酥饺
	煎烙类	生煎包、锅贴
糯米制品	蒸制类	糯米鸡、糯米包油条、重油烧麦、年糕
	煎烙类	红糖糍粑
大米及米浆制品	油炸类	面窝、苕面窝、欢喜坨
	煎烙类	三鲜豆皮、汽水包、香煎米粑、汉南甜玉米饼
	蒸制类	发糕
	煮制类	鲜鱼糊汤粉、生烫牛肉粉、腊肉豆丝
米面复合制品	油炸类	油饼包烧麦
流质甜品小吃	冲调/煮制类	蛋酒、藕粉

4.2 汉派小吃按生产方式的不同，可分为如下两类：

a) 手工制售；

b) 工业化预加工。

5 评价要求

5.1 评价人员

5.1.1 身体健康，感觉器官(视觉、嗅觉、味觉)正常。

5.1.2 具备餐饮品鉴、食品感官评价相关经验，熟悉汉派小吃传统风味。

5.1.3 品质评价前 1 d 不饮酒且应清淡饮食，品质评价前 1 h 不吸烟，不进食，不使用化妆品或其他有明显气味的用品。

5.1.4 品质评价期间，应具有正常的生理状态，不能饥饿或过饱，对不同样品进行风味口感评价前，应用无异味的温开水多次漱口。

5.2 评价场所

5.2.1 自然光线应充足，或使用人造昼光标准光源。

5.2.2 干燥整洁，无异味，无噪音干扰。

5.2.3 室温 20℃～26℃，湿度适宜。

5.3 评价步骤

5.3.1 取样

应随机抽取门店当日正常销售的成品，每品类取样不少于 3 份，不应特殊定制、特殊加工。

5.3.2 感官评价

操作步骤如下：

a) 目视观察样品的形态、色泽；

b) 鼻嗅样品的气味；

c) 品尝样品的滋味、口感/质地。

5.3.3 理化指标评价

涉及油炸工艺的手工制售门店，查看门店日常快检记录；其他理化指标查看型式检验报告。

6 评价体系

6.1 基本要求

6.1.1 原辅料

6.1.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。制作热干面的碱水面条宜选用中高筋小麦粉，湿面筋含量不低于26%；制作汤包、烧麦面皮宜选用中筋小麦粉。

6.1.1.2 大米

应符合 GB/T 1354 的规定。制作面窝米浆宜选用早籼米；制作豆皮皮子宜选用绿豆与大米按比例混合磨浆；制作米粉宜选用晚籼米。

6.1.1.3 糯米

应符合 GB/T 1354 中糯米的规定，应具有正常乳白色光泽，无霉变、无虫蛀。

6.1.1.4 鲜（冻）肉及肉制品

应符合 GB 2707 的规定。鲜肉应具有正常的色泽、气味和弹性，无黏腻感、无异味；冷冻肉品应具有检疫检验合格证明，解冻后应立即使用，不得反复冻融。

6.1.1.5 食用油

应符合 GB 2716 的规定。煎炸用油应定期补充新油，不得连续高温加热超过 4 h。

6.1.1.6 蛋品（蛋酒专用）

应符合 GB 2749 的规定。选用新鲜鸡蛋，外壳清洁完整，打开后蛋黄完整、蛋白澄清透明。

6.1.1.7 藕粉（藕粉专用）

应选用纯藕粉或藕淀粉含量不低于 90% 的藕粉制品，质量应符合 GB/T 25733 的规定。

6.1.1.8 特殊要求

部分原辅料特殊要求如下：

a) 制作热干面的碱水面条，食用碱添加量应符合 GB 2760 的规定；
b) 制作油香、鸡冠饺、酥饺的发酵面团，酵母或老面用量应稳定可控；
c) 制作糯米鸡、糯米包油条的糯米应提前浸泡，浸泡时间应不少于 2 h；
d) 制作红糖糍粑的糯米粉应细腻均匀，红糖馅料应无结块；
e) 制作面窝米浆的大米浸泡时间不少于 4 h；
f) 制作鲜鱼糊汤粉的米粉应选用鲜湿米粉或水磨干米粉，复水性好。

6.1.1.9 工业化预加工产品

除满足 6.1.1.1～6.1.1.8 的要求外，还应满足如下要求：

a) 速冻产品用原料应新鲜，不得使用解冻后复冻的原料；
b) 预包装产品使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，并明示于包装标签。

6.1.2 净含量

预包装产品的净含量偏差应符合 JJF 1070 的规定。

6.1.3 标签标识

工业化预加工产品的标签标识应符合 GB 7718 的规定，并标注以下内容：

a) 产品名称；
b) 执行标准号；
c) 生产日期及保质期；
d) 储存条件；
e) 食用方法
f) 致敏原信息（如含小麦、芝麻等致敏原）。

6.2 感官评价

6.2.1 小麦制品

评价指标见表 2。

表2 小麦制品感官评价指标

项目	共性要求	特殊要求	
		品类	要求
形态	外形完整，无破损、无塌陷；大小基本一致	面条类	粗细均匀，不并条、不粘连
		包馅蒸制类	皮薄馅满，捏褶整齐
		煎烙类	底部平整，上部饱满
		油炸类	形态规整，无焦黑

项目	共性要求	特殊要求	
色泽	具有该品种应有的正常色泽； 面皮呈白色至淡黄色； 无焦黑、无异常色斑	油炸类	表面金黄至棕黄色
气味	具有该品种特有的香气； 无酸败味、无油哈味、无霉味	面条类	面香
		包馅蒸制类	馅料香
		油炸类	油炸香
滋味	咸淡适中，口味纯正； 无异味、无夹生	—	—
口感/质地	熟制彻底，无生心、无硬芯	面条类	筋道有嚼劲，不黏牙
		包馅蒸制类	皮软韧，馅料油润多汁
		煎烙类	底部酥脆，上部松软
		油炸类	外酥内软或外酥内糯
注1：面条类包括但不限于热干面、牛肉面、凉面、水饺。 **注2**：包馅蒸制类包括但不限于汤包、烧麦。 **注3**：煎烙类包括但不限于生煎、锅贴。 **注4**：油炸类包括但不限于油香、鸡冠饺、酥饺。			

6.2.2 糯米制品

评价指标见表 3。

表3 糯米制品感官评价指标

项目	共性要求	特殊要求	
		品类	要求
形态	外形完整，大小基本一致	球形类（如糯米鸡、欢喜坨）	表面裹附完整
		条状类（如糯米包油条、红糖糍粑）	粗细均匀，两端整齐
		片状类（如年糕）	厚薄均匀
色泽	具有该品种应有的正常色泽； 无焦黑、无霉斑	—	—
气味	具有糯米清香及该品种特有香气（油炸香、芝麻香、红糖香等）； 无酸败味、无油哈味	—	—
滋味	口味纯正； 无异味、无夹生	咸味类（如糯米鸡、糯米包油条）	咸鲜适口
		甜味类（如欢喜坨、红糖糍粑、年糕）	甜糯适口，甜度适中
口感/质地	糯米完全熟化，软糯适口	蒸制类（如糯米鸡、年糕）	软糯有弹性，不黏牙
		油炸类（如欢喜坨、红糖糍粑）	外酥内糯，层次分明
		卷裹类（如糯米包油条）	外层软糯，内馅（油条）酥脆

6.2.3 大米及米浆制品

评价指标见表 4。

表4 大米及米浆制品感官评价指标

项目	共性要求	特殊要求	
		品类	要求
形态	外形完整，厚薄、粗细基本一致	饼状类（如面窝、豆皮、汽水包、香煎米粑、玉米饼）	厚薄均匀，形状规整
		粉条类（如糊汤粉、豆丝）	粗细/宽窄均匀，不粘连
		块状类（如发糕）	表面光滑，气孔均匀
色泽	具有该品种应有的正常色泽；	—	—

项目	共性要求	特殊要求	
	米制品呈米白至淡黄色； 无焦黑、无霉斑		
气味	具有米香及该品种特有香气（发酵香、油炸香、鱼鲜香、腊香等）； 无酸败味（发酵酸为正常风味，但不可过酸），无油哈味	—	—
滋味	口味纯正； 无夹生、无异味	咸味类（如面窝、豆皮、汽水包、糊汤粉、豆丝）	咸鲜适口
		甜味类（如苕面窝、香煎米粑、玉米饼、发糕）	清甜适口
		发酵类（如面窝、米粑、发糕）	具有正常发酵微酸风味
口感/质地	熟制彻底，无生心、无硬芯	油炸类（如面窝、苕面窝）	外酥内软
		煎制类（如豆皮、汽水包、米粑、玉米饼）	皮/底酥脆，内软韧
		汤粉类（如糊汤粉、豆丝）	粉条爽滑，汤汁浓稠顺口
		蒸制类（如发糕）	松软有弹性

6.2.4 流质甜品小吃

评价指标见表 5。

表5 流质甜品小吃感官评价指标

项目	共性要求	特殊要求	
		品类	要求
形态	均匀一致，无结块、无沉淀	蛋酒	蛋花散开均匀，米酒粒悬浮
		藕粉	均匀糊状
色泽	具有该品种应有的正常色泽； 无异常色斑	蛋酒	蛋花洁白，汤汁微黄
		藕粉	淡紫至浅褐，半透明
气味	具有该品种特有的纯正香气； 无异味	蛋酒	米酒醇香及蛋香
		藕粉	藕粉清香味
滋味	甜度适口，口味纯正； 无酸败味	蛋酒	甜润，米酒味醇正
		藕粉	清甜顺滑，藕味纯正
口感/质地	顺滑，无颗粒感	蛋酒	蛋花嫩滑，米酒粒软糯
		藕粉	细腻顺滑，黏稠度适中

6.3 理化指标评价

6.3.1 日常快检

涉及油炸工艺的手工制售门店，油炸类小吃应按表 6 的规定进行日常快检。

表6 油炸类小吃日常快检要求

检验项目	限量要求	检验方法	检验频率
煎炸油酸价	≤5.0 mg KOH/g	试纸比色法	快速检测仪
煎炸油极性组分	≤27%	快速检测仪	
注：手工制售门店可任选酸价试纸比色法或极性组分快速检测仪作为日常快检手段，二选一即可。			

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 食品安全

所有品类的汉派小吃均应进行食品安全检验，应符合表 7 的规定。

表7　食品安全

项目	限量要求	检验方法
铅（Pb）	应符合 GB 2762 对应食品类别限量	GB 5009.12
总砷（As）	应符合 GB 2762 对应食品类别限量	GB 5009.11
黄曲霉毒素B_1[a]	≤5.0 μg/kg	GB 5009.22
[a] 仅适用于米制品、面制品		

6.3.2.2　小麦制品

应符合表 8 的规定。

表8　小麦制品

项目	限量要求	适用品类	检验方法	备注
水分	≤65%	面条类（热干面、凉面、原汤水饺皮等鲜湿面制品）	GB 5009.3	反映鲜湿面制品新鲜度
酸度	≤2.0 mL/10g	热干面（碱水面条）	GB 5009.239	反映面条是否酸败
pH	7.2～9.5	热干面（碱水面条）	GB 5009.237	碱水面特有指标
酸价	≤3.0 mg KOH/g	油炸类（油香、鸡冠饺、酥饺）、含油馅料类（生煎、锅贴馅料）	GB 5009.229	按油脂提取物计
过氧化值	≤0.25 g/100g	油炸类	GB 5009.227	按油脂提取物计

6.3.2.3　糯米制品

应符合表 9 的规定。

表9　糯米制品

项目	限量要求	适用品类	检验方法	备注
水分	≤55%	蒸制类（糯米鸡、年糕、糯米包油条）	GB 5009.3	——
水分	≤40%	油炸类（欢喜坨、红糖糍粑）	GB 5009.3	油炸后水分含量较低
酸价	≤3.0 mg KOH/g	油炸类（欢喜坨、红糖糍粑）	GB 5009.229	按油脂提取物计
过氧化值	≤0.25 g/100g	油炸类（欢喜坨、红糖糍粑）	GB 5009.227	按油脂提取物计
黄曲霉毒素 B_1	≤5.0 μg/kg	所有糯米制品	GB 5009.22	糯米易受污染

6.3.2.4　大米及米浆制品

应符合表 10 的规定。

表10　大米及米浆制品

项目	限量要求	适用品类	检验方法	备注
水分	≤55%	蒸制类（发糕）	GB 5009.3	—
水分	≤40%	油炸类（面窝、苕面窝）	GB 5009.3	油炸后水分含量较低
水分	≤65%	汤粉类（鲜鱼糊汤粉的米粉、豆丝）	GB 5009.3	鲜湿粉条
pH	4.5～6.5	发酵米浆类（面窝、香煎米粑、发糕）	GB 5009.237	反映米浆发酵程度，过酸或过碱均影响品质
酸价	≤3.0 mg KOH/g	油炸类（面窝、苕面窝）、煎制含油类（豆皮）	GB 5009.229	按油脂提取物计
过氧化值	≤0.25 g/100g	油炸类（面窝、苕面窝）	GB 5009.227	按油脂提取物计
黄曲霉毒素 B_1	≤5.0 μg/kg	所有大米及米浆制品	GB 5009.22	大米易受污染

6.3.2.5 流质甜品小吃

应符合表 11 的规定。

表11 流质甜品小吃

项目	限量要求	适用品类	项目	限量要求
可溶性固形物	≥10%	蛋酒、藕粉	折光计法	反映糖分及内容物含量
淀粉含量	≥90% （以干基计）	藕粉	GB 5009.9	鉴别藕粉纯度，防止掺杂
黄曲霉毒素 B_1	≤5.0 μg/kg	蛋酒（米酒原料）、藕粉	GB 5009.22	米酒原料为大米

6.3.2.6 工业化预加工产品

工业化预加工产品应符合表 12 的规定。

表12 工业化预加工产品

产品类别	项目	限量要求	项目	限量要求
速冻生坯类	冻结中心温度	≤-18℃	温度计	储存运输全过程保持
	解冻失水率	≤5%	称重法	反映产品保水性
	生坯完整性	无裂纹、无破损	感官检查	抽检合格率≥98%
预拌粉料类	水分	≤14%	GB 5009.3	防止霉变
	细度（通过率）	≥90%（通过 80 目筛）	筛分法	保证溶解性/混合性
	混合均匀度	变异系数≤10%	测定法	保证产品一致性
即食预包装类	水分	湿面≤65%；干面≤14%	GB 5009.3	—
	复水性（干面）	沸水复热时间≤5 分钟	计时法	方便性指标
	烹调损失率	≤10%	称重法	反映面条耐煮性
	断条率	≤5%	计数法	反映面条品质
即食预包装微生物指标	菌落总数	≤10^5 CFU/g	GB 4789.2	仅适用于即食预包装产品，速冻生坯半成品不适用
	大肠杆菌	≤10 CFU/g	GB 4789.3	仅适用于即食预包装产品，速冻生坯半成品不适用
	致病菌（沙门氏菌等）	不得检出	GB 4789.4	所有即食类产品

7 评价结果

7.1 评分标准

如果要对理化指标进行规定，评分标准里就应该有理化指标相关内容，包括评价方法（见5.3.3，仅供参考）、评分细则，否则前后不一致。理论上这份标准的评分项目应该包括理化指标、感官要求，请企业补充相应细节。

是否考虑设置一票否决项？例如理化指标不能提供相应检测报告或者检测报告有不合格项，就一票否决，不能参加后续评价。

7.2 等级划分

应符合表 X 的规定。

8 评价记录

8.1 根据品质评价过程和综合评价结果进行记录，应包括编号、品种、场所、时间、评价人员、感官品质得分、理化指标得分和综合评价结果及评价过程的影像资料。

8.2 记录应真实、准确、规范，至少保存 2 年。