

CAAPP

中国畜产品加工研究会团体标准

T/CAAPP 006 -2018

河间驴肉火烧加工技术规范

Technical Specification on Processing of Hejian Donkey Burger

2018- 12 - 18 发布

2019 - 01 - 01 实施

中国畜产品加工研究会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由中国畜产品加工研究会肉品加工专业委员会提出。

本标准由中国畜产品加工研究会归口。

本标准起草单位：河间市食品药品监督管理局、中国农业科学院农产品加工研究所、河间驴肉火烧产业协会。

本标准起草人：张春晖、孟战恒、王航、赵伟、贾伟、冯胜利、李侠

本标准首次发布。

使用本标准应征得发布单位同意。

河间驴肉火烧加工技术规范

1 范围

本标准规定了河间驴肉火烧生产加工的术语和定义、设施和基本条件要求、原辅料要求、制作过程和制作工艺要求。

本标准适用于河间驴肉火烧的加工技术。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1355 小麦粉

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜肉卫生标准

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB/T 16153 饭馆（餐饮）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

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局 [2018] 12 号 餐饮服务食品安全操作规范

3 术语和定义

3.1 河间驴肉火烧

河间驴肉火烧是中国河北省特色食物之一。河间驴肉火烧由火烧、酱卤驴肉、焖子、驴板肠等组成，其中火烧以小麦粉、驴油/植物油为原料制作成方形或长方形非发酵面饼，经烙制、烤制而成，酱卤驴肉、焖子、驴板肠以不同比例加入。火烧以现烤为宜，“热饼夹凉肉”为传统吃法。

3.2 酱卤驴肉

以鲜（冻）驴肉为主要原料，经整理、清洗、修选后，配以香辛料等，再经烧煮、酱/卤制等工序制作的熟肉制品。

3.3 焖子

将制作驴肉的卤汤、驴油/植物油和淀粉以一定的比例混合，蒸煮、晾制而成的淀粉制品。

3.4 驴板肠

以驴大肠为原料，经清洗、去油和炖煮等多个工艺加工而成的熟肉制品。

3.5 油酥

驴油或植物油和生面粉在一定比例下的混合物。

4 设施和基本条件要求

4.1 餐饮服务基本要求

从事河间驴肉火烧的餐饮服务单位应符合 GB/T 16153 和国家市场监管总局 [2018] 12 号的要求。

4.2 加工企业基本要求

4.2.1 加工企业的人员、环境、车间、设施及生产设备应符合 GB 14881 的规定。

4.2.2 加工过程中使用的容器、刀具等工具应按照相关规定进行清洗消毒，避免交叉污染；使用的洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定，使用的洗涤消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

5 原辅料要求

5.1 原料肉

5.1.1 原料肉验收

原料肉应来自非疫区，经检验检疫合格并符合 GB 2707 的规定。

5.1.2 原料肉存放与解冻

5.1.2.1 原料肉进入加工车间后，应冷藏或冻藏，冷藏温度应为 0-4℃。

5.1.2.2 进厂原料在 3 d 内无法进行加工的，应置于-18℃冷库中贮藏。

5.1.2.3 冷冻肉解冻后中心温度应不高于 5℃。

5.2 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

5.3 淀粉

一般为红薯淀粉，应符合 GB 31637 的规定。

5.4 驴油

应符合 GB 10146 动物油脂中技术要求的规定。

5.5 植物油

应符合 GB2716 的规定。

5.6 水

应符合 GB5749 的规定。

5.7 其它原辅料

其它原辅料质量应符合国家相关标准及有关规定。

5.8 食品添加剂

食品添加剂的种类和用量应符合 GB 2760 的规定。从事驴肉火烧相关产品制作的餐饮服务单位禁止使用亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾），生产企业在加工中使用亚硝酸盐的，应当严格遵循 GB 2760 规定的使用范围、用量和残留量。

6 加工技术要求

6.1 工艺流程

面饼、酱卤驴肉、焖子和驴板肠的工艺流程见图 1 至图 4。

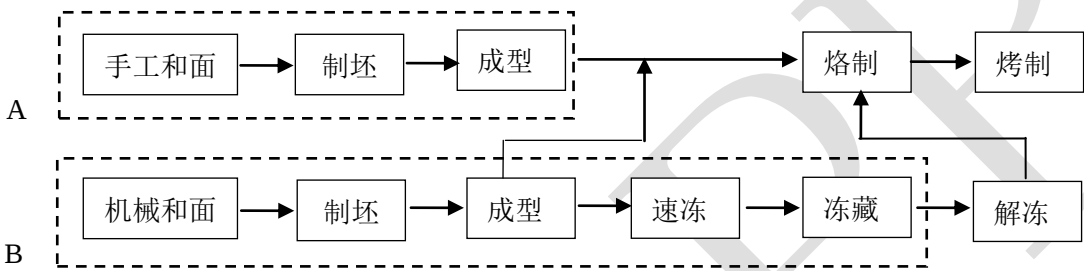


图 1 面饼加工工艺流程 A：手工制作面饼；B：机械制作面饼

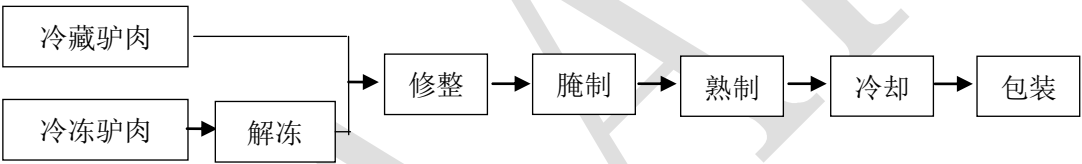


图 2 酱卤驴肉加工工艺流程



图 3 焖子加工工艺流程

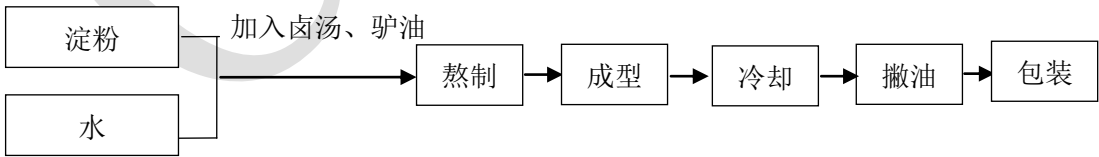


图 4 驴板肠加工工艺流程

6.2 火烧制作

6.2.1 和面

6.2.1.1 手工和面

将面粉与水以一定比例混合搅拌（水温 20~30℃，面粉与水比例以 2:1~5:3 适宜），并反复揉搓，至面团形成。将面团用保鲜膜或湿的笼布盖好，待用。

6.2.1.2 机械和面

将面粉倒入和面机，分次加水（水温 20~30℃），面粉与水的比例以 2:1~5:3 适宜，搅拌至面团形成。将面团用保鲜膜或湿的笼布盖好，待用。

6.2.2 制坯和成型

6.2.2.1 大面坯成型

- 将和制的面团制成柱形面坯，将柱形面坯抻制或擀成方形或长方形片状薄皮；
- 在薄皮上涂以驴油/植物油或油酥，卷成圆形长条，按压并分割成小份方形或长方形面坯；
- 将单个面坯擀成方形或长方形面饼。

6.2.2.2 小面坯成型

- 切取小份面坯约 100 g，将柱形面坯抻制或擀成方形或长方形片状薄皮；
- 在薄皮上涂以驴油/植物油或油酥，卷起薄皮成圆柱形面坯；
- 将圆柱形面坯擀成方形或长方形面饼。

6.2.3 冷冻

按照生产需要，成型的面饼装盘后，经鼓风速冻装置进行冷冻或速冻。冷冻处理的面饼应及时包装放入冷冻库。

6.2.4 冻藏

冷冻库的温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，温度波动控制为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。冷库内应设有温度传感器适时实时监测库内温度。

6.2.5 解冻

冻藏的面饼在烙制前需在室温或冷藏温度下解冻。

6.2.6 烙制

将擀制好的面饼表面涂少许驴油，于火烧炉顶部烙板上进行烙制，烙制温度 200℃ 以上，烙制过程需进行翻面，面饼达到双面金黄色为最佳。

6.2.7 烤制

烙制的面饼放入烤箱内烤制，烤制温度 200℃ 以上，至其鼓起，表皮酥脆。

6.3 酱卤驴肉的制作

6.3.1 解冻

按生产要求将冷冻原料肉置于解冻间进行解冻，使冷冻原料肉的中心温度升到 2~4℃，且解冻后的原料肉应保持正常色泽、质地和系能力。生鲜肉直接进入修整工艺。

6.3.2 修整

按照加工要求对原料肉进行修整。

6.3.3 腌制

根据生产实际选择不同的腌制方式进行腌制。腌制环境在 0~4℃，腌制后原料肉中的食盐分应分

布均匀。

6.3.4 熟制

将腌制好的原料肉摆放在煮锅内，依次加入水、大葱、生姜以及香辛料，根据肉块大小和驴的年龄，大火煮制 1~1.5 h，停火焖制入味。

6.3.5 冷却

热加工后的产品应转移至干燥、低温、通风的冷却间，使产品温度快速降至室温。

6.4 焖子的制作

6.4.1 卤汤

卤汤为酱卤制驴肉的汤汁。

6.4.2 熬制

淀粉加水溶解备用（淀粉和水比例为 1:1），将含有驴肉/植物油的卤汤加热，沸腾后加入溶解好的淀粉，迅速朝一个方向搅拌至无凝结，待焖子呈透亮状时即可。卤汤（水）、淀粉和油的最终混合比例约为 4:1:0.5。

6.4.3 撇油

熬制后，放入成型的容器中，冷却，撇掉表面驴油。

6.5 驴板肠的制作

取驴大肠，清水多次清洗后晾干，加入适量盐反复搓揉，洗净后放入卤水锅中大火煮制 1~1.5 h，撇去表面浮沫，停火焖制入味。

7 检验

生产企业应建立检验部门自行检验或委托有资质的检验机构检验。每批产品经检验合格后附产品检验合格证方可销售，记录保留 2 年。

8 包装与标识

8.1 定量包装产品计量应符合 JJF 1070 的规定，包装材质应符合 GB4806.7 的规定。

8.2 包装标识应符合 GB7718 和 GB28050 的要求。

9 贮存和运输

9.1 贮存应符合 GB14881 的规定。

9.2 仓库中产品应遵循先进先出原则。

9.3 相关产品根据需要贮存在适宜的温度条件下。

9.4 库房应有专人负责，并备有专门的产品出入库记录。

9.5 运输设施应保持清洁卫生、无异味。产品不得与有毒、有害、有异味的物质一起运输。