新疆维吾尔自治区食品安全地方标准《馕》

编制说明（征求意见稿）

1. **工作简况**
2. 任务来源

馕是新疆少数民族传统特色主食，以面粉为主要原料, 加入洋葱粒、芝麻等辅料，在特制的馕坑中烘烤而成的, 大小、形状、厚薄不一的烘烤食品，在新疆地区食用历史悠久，与新疆少数民族传统的生活和民俗密切相关，受到广大群众的欢迎，随着现代食品工业的发展及群众需求的变化，逐渐演变出辣皮子馕、添加各种果酱、花酱、干果、坚果等馅料的新品种。

目前，国家大力发展主食产业化，通过改进传统食品工艺，按照一定的规范和标准，以现代化生产工艺代替传统的、散乱的手工和半手工，提高产品质量，形成规模化、产业化、标准化的现代食品工业，推动农副产品加工业发展。馕，作为新疆少数民族传统主食的代表，全疆很多地区都将馕产业化、合作社化作为广大农牧民脱贫致富的重要手段，也成立了多个旅游、民俗、文化产业园，在脱贫攻坚、带动农民持续增收等方面的作用日益凸显，从这个意义上来讲，馕产业贴合民生，逐渐发展壮大，正从传统食品转变为特色产业先锋，已成为脱贫致富的重要手段。然而，长期以来，作为群众的日常主食，馕的生产方式传统、简单，大部分存在于农村家庭和城市小作坊中，且大小、口味等都没有一个通用的标准，基本上是打馕人各自凭借经验制作，销售大多为零售甚至街边叫卖，这显然与现代产业规模化、标准化发展方向不相适应。传统的打馕方式不利于环境保护，与消费者对饮食产品干净卫生的要求尚有距离，标准化和产业化有助于其更加符合现代发展方式和消费需求，推动传统以自用为主的馕产品走向更大市场。

由于缺乏统一的标准，导致了我区馕的产品质量参差不齐，无论是生产馕的小作坊、还是规模化生产馕的食品企业，目前尚无统一的国家标准、行业标准或地方标准指导馕的标准化生产，目前大部分产品套用GB20977糕点通则，安全性指标按照GB7099执行，部分企业自行制定企业标准，并不完全符合馕的产品特点，在食品安全日常监管中均参照烘烤糕点来执行。为了保护新疆少数民族传统特色产业，起草制定馕食品安全地方标准尤为必要。新疆质检院结合历年委托检测、各类监督抽检、风险监测的数据结果申报了本标准。

2020年1月3日获得自治区卫生健康委员会的批准立项，《新疆维吾尔自治区2019年度食品安全地方标准立项计划（第二批）》。

1. 本标准起草单位

新疆产品质量监督检验研究院、乌鲁木齐质量技术检验检测研究院、新疆农业大学。

1. 起草主要过程

2019年根据我院承接的各类食品安全监督抽检情况和乌鲁木齐市市场监管局、乌鲁木齐市馕产业园加工企业的建议，新疆质检院启动了“馕食品安全地方标准研制”项目，由赵建勇牵头成立专家组，进行具体分工，撰写了馕地方标准项目建议书，起草地方标准草案。与此同时，收集企业生产过程记录，进行整理、分析，采集部分样品送检、验证。2020年1月3日在完成地方标准立项，标准立项后，起草组广泛征求食品研究机构、检测机构和生产企业，并将有效意见进行梳理、汇总、总结，对标准内容进行修改完善。2020年6月完成地方标准报批稿，上报新疆维吾尔自治区卫生健康委员会进行审定。

1. 本标准主要起草人基本情况

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 年龄 | 性别 | 职称/职务 | 专业 | 工作单位 |
| 赵建勇 | 48 | 男 | 高级工程师 | 食品发酵工程 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 李勇 | 45 | 男 | 高级工程师 | 食品科学与工程 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 岳琳 | 48 | 女 | 高级工程师 | 食品科学 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 杨涛 | 39 | 男 | 高级工程师 | 化学工程 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 孙蕾 | 31 | 女 | 工程师 | 化学工程 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 许东滨 | 52 | 男 | 工程师 | 食品检验 | 乌鲁木齐质量技术检验检测研究院 |
| 冯作山 | 55 | 男 | 教授、博导 | 食品科学与工程 | 新疆农业大学食品科学与药学学院 |
| 阳胜 | 53 | 男 | 高级工程师 | 化学工程 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 范莉梅 | 42 | 女 | 工程师 | 食品检验 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 王霞 | 38 | 女 | 工程师 | 化学工程 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 袁辉 | 38 | 女 | 工程师 | 生物化学 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 玛依拉 | 42 | 女 | 工程师 | 植物保护 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 张莉 | 34 | 女 | 工程师 | 食品科学 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 廖毅凡 | 26 | 男 | 助理工程师 | 食品科学 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 罗岩 | 31 | 男 | 工程师 | 食品科学 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 狄艳洁 | 32 | 女 | 助理工程师 | 食品科学 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 杨帅杰 | 33 | 男 | 助理工程师 | 食品科学 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 毛瑞 | 31 | 女 | 助理工程师 | 食品科学 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 下苦兰木 | 26 | 女 | 助理工程师 | 食品科学 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 寇雷 | 31 | 男 | 助理工程师 | 化学工程 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 陈佳 | 35 | 女 | 助理工程师 | 标准化 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 景蔚洁 | 33 | 女 | 工程师 | 检测检测 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 王建玲 | 38 | 女 | 工程师 | 检验检测 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 陈浩 | 31 | 男 | 助理工程师 | 化学工程 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |

1. **编制标准原则**

本标准的编制遵循“实用性、统一性、规范性、安全性”原则，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和《新疆维吾尔自治区食品安全地方标准管理办法》的相关规定进行编制。标准的结构、内容、格式严格按照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》的要求进行编写，规范性引用文件均为有效版本。标准的制定符合现行有关法律、法规的规定，能与现行有关国家标准、行业标准相衔接。

1. **标准中主要条款的说明**
2. 标准名称

本标准立项申请申报的名称为“食品安全地方标准 馕”，以小麦粉或玉米粉、杂粮等谷物粉类为主要原料，添加或不添加乳制品、鲜蛋、食用植物油、坚果及籽类、水果干制品、果酱、藿香酱、玫瑰花酱、辣椒酱、蔬菜、食用盐或其他馅料作为辅料，经和面、发酵或不发酵、静置、成型、烘烤等加工工艺制成的面制品。GB7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》主要适用于以谷物、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等一种或几种为主要原料、添加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制后再产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等食品。馕独特的加工工艺，烘烤过程中，刷涂油脂的馕坯表面水分在高温下迅速蒸发形成硬壳，淀粉在高温下发生美拉德反应，表面光亮、金黄、韧脆，形成特有的色泽和香气，赋予馕独特的口感，同时，由于产品水分含量较低，极大地延长了产品保存期，因此本标准中定义的馕质量特点与烘烤糕点有较大区别。

馕的基本生产工艺流程是：原辅材料的处理调配 → 和面 → 发酵 → 静置→

成型 → 烤前加工处理 → 烘烤 → 冷却 → 包装 → 成品销售。

↓

现售

本标准明确强调，不适用于含肉类馅料的产品。对此，起草组认为，首先，含肉馅类馕产品在加工制作时候，由于制作方法复杂，对烘烤温度、时间有特殊要求，成品保质期短，难以做到标准化生产，市场上属于小众类产品，不具有代表性；其次，馕属于可即食类食品，含肉类馅料的产品冷却后油脂凝固，产生畜禽肉类特有的腥膻味，在感官上只适合热即食而不适合冷却后食用，不符合产品预包装销售的发展方向；同时，含肉类馅料的产品对原料的质量安全性要求较高，普通馕店对此难以控制，因此本标准不适用于含肉类馅料的产品。

1. 感官要求

按照加工工艺，馕的感官指标可以参考GB/T 20977-2007《糕点通则》中烘烤糕点的感官要求，但产品具有自己的独特之处，本标准按产品特点进行了分类，并进行了相应描述。

1. 理化要求

本标准制定过程中根据产品特点及有关馕的生产工艺，参考GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定了符合产品特点的各项指标。由于大部分馕产品在生产制作时需要使用适量的植物油，因此对酸价、过氧化值做限量规定，依据标准为GB 7099；在烘烤类面制品的制作中，含铝的食品添加剂作为膨松剂可以用于面制品促使产品酥脆口感、作为抗结剂可以用于食物配料粉，这些含铝的食品添加剂可能会导致加工面制品铝超标的风险，因此对铝做了限量规定，具体限量值参照GB 2760。为防止产品在生产制作过程中被污染或使用了被污染的原料，因此对黄曲霉毒素、重金属污染物铅指标做了限量规定，具体限量值参照 GB 2761和GB 2762。馕产品在传统生产制作过程中，并无必要添加食品添加剂，但为了防止生产者为延长保质期、改善产品口感的情况而超限量、超范围使用食品添加剂，馕与烘烤类糕点的制作工艺不一样，因此在食品添加剂指标上要求按照GB2760执行，具体产品分类为07.05其他烘烤食品，执行07.05其他烘烤食品细类的限量。

1. 微生物限量

虽然馕类产品含水分较低，保质期较长，但为防止产品在贮存过程中微生物污染，有必要对微生物指标做了限量规定，考虑到馕类产品的发展需要，定量包装销售势在必行，因此对定量包装的馕产品中致病菌进行了限量规定，致病菌指标按照GB29921要求执行。

由于馕类产品加工制作的特点，多数属于现制现售，对于微生物指标中的菌落总数、大肠菌群指标，采样过程无法做到无菌操作程序,无法防止一切可能的外来污染，因此，对现制限售产品无法按照GB 4789.1《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》标准采样进行微生物检验。这一点在GB 7099标准中也有明确规定，不适用于现制现售类产品。根据产品加工特点，对于非现制现售的馕产品，可以对菌落总数、大肠菌群指标进行限量规定，限量依据为GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》。对于符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》预包装馕类，致病菌指标应符合GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》食品分类为粮食制品中熟制粮食制品（含烘焙类）、熟制带馅（料）面米制品细类中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的限量指标。

1. 检验方法与规则

标准中涉及到的检验方法和规则均按现行国家相关标准要求执行。

1. 生产过程中的卫生要求

符合GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

1. **与国内同类标准水平的对比情况**

目前我国类似产品包括，GB/T 20977《糕点通则》对中式糕点的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标签有明确要求，GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》对糕点、面包质量安全有明确规定，GB/T 19855《月饼》对月饼类产品的术语、定义等内容有明确规定，这些国家标准所规定的产品，其生产工艺，产品定义、感官指标和馕存在较大区别。

1. **与现行法律、法规、国家标准和产业政策等吻合情况的说明**

《中华人民共和国食品安全法》第二十九条规定：“对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。”新疆维吾尔自治区《食品安全地方标准管理办法》第四条规定：“没有食品安全国家标准，但需要在自治区范围内统一实施的食品产品、原料、生产经营过程的卫生要求，及与食品安全有关的质量要求、检验方法与规程等食品安全技术要求可以制定为食品安全地方标准，作为本行政区域内的食品安全强制性标准。”

结合馕的生产工艺和产品特点，制定的标准能体现馕产品特色的感官要求、理化指标、污染物限量和真菌毒素限量、微生物限量等指标。同时，对实物样品全项检验的结果数据表明，馕产品中的真菌毒素和污染物指标均符合GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等相关规定，食品添加剂和营养强化剂符合GB 2760和GB 14880的规定，与国家现行法律、法规、标准相吻合，不存在违法国家产业政策的情况。

1. **主要技术指标的验证**

根据2014-2018年近五年，国家食品安全监督抽检和风险监测检验任务均对全疆各地生产销售的馕产品质量进行检测，同时结合近年来客户委托检验的数据，对馕产品的理化、重金属污染物指标、真菌毒素指标、微生物指标和食品添加剂指标进行了限量规定，并按照标准草案文本的内容委托了实物进行检验验证，结果表明，本标准所设定的各项指标均符合产品实际的限量要求。

1. **标准中重大意见分歧的处理**

无重大意见分歧。

1. **贯彻标准的措施建议**

标准经批准、发布实施后，请相关单位、加工及销售企业推广并宣贯执行。