



413172S-2021



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0005S-2021

方便馄饨（饺子）

2021-12-19 发布

2021-12-19 实施

河南京华食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南京华食品科技开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：张京、李玉峰、蔡兴亮、潘丽丽。

H N
Q B

方便馄饨（饺子）

1 范围

本标准规定了方便馄饨（饺子）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制馄饨（饺子）搭配或不搭配自制调料包（调味粉包、调味油包、调味酱包、菜包、醋包中的几种），经过或不经过组合包装而成的方便馄饨（饺子）。

馄饨（饺子）是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、甘油、六偏磷酸钠、瓜尔胶、磷脂中的几种，经和面、压面、蒸面、切面皮，包馅料{酸菜馅馄饨（饺子）馅料：[以猪肉、酸菜为主要原料，添加大葱、生姜、酿造酱油（水、非转基因脱脂大豆、小麦、焦糖色、食用盐、谷氨酸钠、三氯蔗糖）、花椒粉、生活饮用水（经煮沸、冷却）、大豆油中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、烘干而成]、虾肉馄饨（饺子）馅料：[以猪肉、大虾为主要原料，添加生姜、大葱、香菜、紫菜、虾皮、鸡蛋、大豆油、食用盐、黑胡椒粉、料酒、香油中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、烘干而成]、三鲜馄饨（饺子）馅料：[以猪肉、虾仁为主要原料，添加大葱、生姜、生活饮用水（经煮沸、冷却）、食用盐、味精、白砂糖、白胡椒粉、香油中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、烘干而成]、鸡肉馅馄饨（饺子）馅料：[以鸡胸肉、猪肉为主要原料，添加大葱、生姜、生活饮用水（经煮沸、冷却）、食用盐、味精、白砂糖、白胡椒粉、香油中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、烘干而成]、素三鲜馄饨（饺子）馅料：[以韭菜、虾仁、香菇、木耳、鸡蛋中的几种为主要原料，添加大葱、生姜、料酒、酿造酱油（水、非转基因脱脂大豆、小麦、焦糖色、食用盐、谷氨酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖）、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料（鸡肉、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糊精）中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、烘干而成]中的一种}、烘干、冷却、包装加工制成的馄饨（饺子）。

调味粉包（固态复合调味料）：以食用盐、味精、白胡椒、虾粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、辣椒、花椒、5'-呈味核苷酸二钠、蒜粉、姜黄、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、虾肉味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成，包含两种或两种以上调味料。

调味酱包（半固态复合调味料）：以大豆油、食用鸡油、老母鸡清汤（老母鸡鸡肉、老母鸡鸡骨、水、食用盐、香辛料）、鸡骨白汤（鸡骨提取物、水、食用盐）、蒜、酿造酱油（含焦糖色）、食用香精（麻辣味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、姜黄、辣椒红、山梨酸钾中的几种，经配料、熬制、冷却、包装而成，包含两种或两种以上调味料。

菜包：以裙带菜、虾米、紫菜为原料，经配制、混合、包装而成。

醋包：以酿造食醋(生活饮用水、小麦、玉米、小麦麸子、大米、食用盐、山梨酸钾)为原料，经计量包装而成。

调味油包（液态复合调味料）：以大豆油、芝麻油、辣椒、花椒为主要原料，添加食用香精（香油香精）、辣椒红中的几种，经配料、炸制、过滤、冷却包装而成，包含两种或两种以上调味料。

根据搭配料包不同，产品可分为：酸汤馄饨/饺子、海鲜馄饨/饺子、鸡汤馄饨/饺子、红油馄饨/饺子

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.17 老母鸡清汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.19 鸡骨白汤应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 虾皮、虾米、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.23 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 鸡胸肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 花椒、辣椒、花椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 香油、芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.31 大葱、生姜、香菜、韭菜、蒜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.34 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.37 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.41 大虾、虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.42 紫菜、裙带菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.43 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	方便馄饨（饺子）和配料包具有各自应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
性状	方便馄饨（饺子）和配料包具有各自应有的性状	
滋、气味	方便馄饨（饺子）和配料包具有各自特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

		馄饨(饺子)	调味粉包	调味酱包	菜包	醋包	调味油包	
水分, g/100g	≤	14.0	14.0	60.0	20.0	—	—	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计）， g/100g	≤	8.0	55	18.0	—	—	—	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	—	—	5.0	—	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	—	—	0.25		—	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg (仅适用于添加该食品添加剂的产品)	≤	—	—	1.0	—	1.0	—	GB 5009.28
磷酸盐【以（PO ₄ ³⁻ ）计】， g/kg (仅适用于添加磷酸盐的产品)	≤	5.0	—	—	—	—	—	GB 5009.256
^a 总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5						GB 5009.11
^a 铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4						GB 5009.12
^b 甲基汞（以 Hg 计）， mg/kg（仅适用于海鲜馄饨饺子）	≤	0.5						GB 5009.17
注：a 附调味包的产品将馄饨（饺子）和调料包混合后进行检验，未附调味包产品只对馄饨（饺子）进行检验； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。								

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^b 沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注1: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行; ^b 附调味包的产品将馄饨(饺子)和调料包混合后进行检验, 未附调味包产品只对馄饨(饺子)进行检验; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制馄饨（饺子）搭配或不搭配自制调料包（调味粉包、调味油包、调味酱包、菜包、醋包中的几种），经过或不经过组合包装而成的方便馄饨（饺子）。

馄饨（饺子）是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、甘油、六偏磷酸钠、瓜尔胶、磷脂中的几种，经和面、压面、蒸面、切面皮，包馅料{酸菜馅馄饨（饺子）馅料：[以猪肉、酸菜为主要原料，添加大葱、生姜、酿造酱油（水、非转基因脱脂大豆、小麦、焦糖色、食用盐、谷氨酸钠、三氯蔗糖）、花椒粉、生活饮用水（经煮沸、冷却）、大豆油中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、烘干而成]、虾仁馄饨（饺子）馅料：[以猪肉、大虾为主要原料，添加生姜、大葱、香菜、紫菜、虾皮、鸡蛋、大豆油、食用盐、黑胡椒粉、料酒、香油中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、烘干而成]、三鲜馄饨（饺子）馅料：[以猪肉、虾仁为主要原料，添加大葱、生姜、生活饮用水（经煮沸、冷却）、食用盐、味精、白砂糖、白胡椒粉、香油中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、烘干而成]、鸡肉馅馄饨（饺子）馅料：[以鸡胸肉、猪肉为主要原料，添加大葱、生姜、生活饮用水（经煮沸、冷却）、食用盐、味精、白砂糖、白胡椒粉、香油中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、烘干而成]、素三鲜馄饨（饺子）馅料：[以韭菜、虾仁、香菇、木耳、鸡蛋中的几种为主要原料，添加大葱、生姜、料酒、酿造酱油（水、非转基因脱脂大豆、小麦、焦糖色、食用盐、谷氨酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖）、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料（鸡肉、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糊精）中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、烘干而成]中的一种}、烘干、冷却、包装加工制成的馄饨（饺子）。

调味粉包（固态复合调味料）：以食用盐、味精、白胡椒、虾粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、辣椒、花椒、5'-呈味核苷酸二钠、蒜粉、姜黄、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、虾肉味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成，包含两种或两种以上调味料。

调味酱包（半固态复合调味料）：以大豆油、食用鸡油、老母鸡清汤（老母鸡鸡肉、老母鸡鸡骨、水、食用盐、香辛料）、鸡骨白汤（鸡骨提取物、水、食用盐）、蒜、酿造酱油（含焦糖色）、食用香精（麻辣味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、姜黄、辣椒红、山梨酸钾中的几种，经配料、熬制、冷却、包装而成，包含两种或两种以上调味料。

菜包：以裙带菜、虾米、紫菜为原料，经配制、混合、包装而成。

醋包：以酿造食醋（生活饮用水、小麦、玉米、小麦麸子、大米、食用盐、山梨酸钾）为原料，经计量包装而成。

调味油包（液态复合调味料）：以大豆油、芝麻油、辣椒、花椒为主要原料，添加食用香精（香油香精）、辣椒红中的几种，经配料、炸制、过滤、冷却包装而成，包含两种或两种以上调味料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南京华食品科技开发有限公司

H N
Q B