



413139S-2023

新乡富元食品有限公司企业标准

Q/XFY 0003S-2023

# 速冻预制包子/锅贴

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

新乡富元食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡富元食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡富元食品有限公司、河南霍嘉食品有限公司、河南霍嘉央厨食品有限公司、河南霍嘉优品网络科技有限公司。

本标准主要起草人：王海营、于吉斌、刘红勤、张英杰、钱帅兵、郭培焕、胡广啸、吴素珍、张 强、李广臣、陈尚、雷佳雪、于琦、王京京、杨芸、齐嫚嫚。

H N  
Q B

## 速冻预制包子/锅贴

### 1 范围

本标准规定了速冻预制包子/锅贴的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料、加入饮用水，辅料【玉米粉、杂粮粉（大黄米、小米、高粱、绿豆、红小豆、黑米、糯米、荞麦中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、食用植物调和油、芝麻油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、食用猪油、菠菜粉、紫薯粉、栀子粉、面包糠、蛋清、食用盐、白砂糖、吉士粉复合调味料中的一种或几种】、食品添加剂【羟丙基二淀粉磷酸酯、复配稳定剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用葡萄糖）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配膨松剂（碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钠、柠檬酸、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配乳化剂（乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、大豆油）、复配乳化剂（甘油、大豆油、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、复配稳定乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、黄原胶、食用盐、食用玉米淀粉）、复配酶制剂（维生素C、木聚糖酶、半纤维素酶、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、食品加工用酵母、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、碳酸氢钠、碳酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种】，制成面皮；包入馅料{肉馅【预制肉制品（08.02）】：以猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种为主要原料，加入辅料、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、魔芋粉）、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、食品用香精；动物性水产品馅料【预制水产品（半成品）（09.03）】：以可食用鱼、可食用虾、鱿鱼、鱼糜中的一种或几种为主要原料，加入辅料、 $\beta$ -胡萝卜素、三聚磷酸钠、食品用香精；素馅【其他加工蔬菜（04.02.02.08）】：以荠菜、韭菜、白萝卜、胡萝卜、洋葱、大葱、上海青、圆白菜、大白菜、南瓜、西葫芦、香葱、大蒜、芹菜、豆角、油菜苗、蒲公英、槐花、茴香苗、辣椒、玉米、甘薯、紫薯、土豆、苋菜中的一种或几种为主要原料，加入辅料、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、魔芋粉）、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、食品用香精）；素馅【加工食用菌和藻类（04.03.02）】：以香菇、平菇、木耳、杏鲍菇、姬松茸、海鲜菇、草菇、裙带菜、海带中的一种或几种为主要原料，加入辅料、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、魔芋粉）、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、食品用香精}，经原料验收、预处理、配料、和面、制皮、制馅、成型、熟制（蒸制或煎制或不熟制）、速冻、包装而成的非即食食品。

**馅料辅料：**

鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种或几种）、蛋液、蛋白液、蛋粉、食用菌（香菇、平菇、木耳、杏鲍菇、姬松茸、海鲜菇中的一种或几种）、坚果及籽类（花生、芝麻、葵花籽仁、核桃仁中的一种或几种）、豆制品（豆腐、油炸豆腐、豆干、千张、膨化豆制品、大豆分离蛋白中的一种或几种）、食糖（白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、酱（芝麻酱、黄豆酱、花生酱、蛋黄酱、甜面酱中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、梅干菜中的一种或几种）、粉条、粉丝、酱油、味精、鸡精调味料、调味料酒、白酒、酵母提取物、蚝油、乳粉、炼乳、可可粉、咸蛋黄、再制干酪、谷朊粉、胶原蛋白粉、南瓜粉、糖渍红豆、豆沙、人造奶油、起酥油、食用油脂制品【人造黄油（人造奶油）】、油精炼植物油、水、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、特丁基对苯二酚（TBHQ）、柠檬酸）、植物蛋白肉制品【水、大豆蛋白、植物油（菜籽油、椰子油）、食醋、谷朊粉、大麦麦芽糖粉、浓缩蔬菜汁（甜菜根、胡萝卜）、辣椒、玉米发酵粉（玉米淀粉、食用盐）、食用盐、食品添加剂（甲基纤维素、维生素C）、食用香精】、奥尔良复合调味料、藤椒复合调味料、猪肉复合调味料、牛肉调味酱复合调味料、老汤粉复合调味料、王守义十三香、呈香粉复合调味料、倍鲜粉复合调味料、麻辣调料复合调味料、牛油火锅复合调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、黑胡椒、白胡椒、姜、辣椒中的一种或几种）。

**2 要求****2.1 原辅料**

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355 和 GB 2715的规定。
- 2.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 鲜(冻)畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜(冻)动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.5 蔬菜、水果应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害， 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 速冻蔬菜应符合 GB 19295 的规定。
- 2.1.7 杂粮粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、紫薯粉、栀子粉应符合GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 面包糠应符合 GB/T 20977 的规定。

- 2.1.12 蛋清应符合GB 2749 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.15 吉士粉复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.17 复配增稠剂、复配稳定剂、复配酸度调节剂、复配乳化剂、复配稳定乳化剂、复配改良剂、复配增稠乳化剂、复配乳化稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.18 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.19 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.20 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.22 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.24 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.25  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 鲜禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 蛋液应符合GB/T 42235 的规定。
- 2.1.29 蛋白液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 蛋粉应符合 GB/T 42237 的规定。
- 2.1.31 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 坚果及籽类应符合 GB 19300及GB/T 22165 的规定。
- 2.1.33 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.34 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.36 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.38 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.40 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.41 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.42 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.43 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.44 粉丝应符合 GB/T 19048 的规定。
- 2.1.45 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.46 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.47 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.48 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.49 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.50 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.51 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.52 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.53 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.54 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.55 麦芽糊精应符合 GB/T 20886.6 的规定。
- 2.1.56 咸蛋黄应符合 SB/T 10651 的规定。
- 2.1.57 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.58 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.59 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.60 南瓜粉应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.61 糖渍红豆、豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.62 人造奶油应符合 NY 479 的规定。
- 2.1.63 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.64 速冻专用油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.65 植物蛋白肉制品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.66 奥尔良复合调味料、藤椒复合调味料、猪肉复合调味料、牛肉调味酱复合调味料、老汤粉复合调味料、王守义十三香、呈香粉复合调味料、倍鲜粉复合调味料、麻辣调料复合调味料、牛油火锅复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.67 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.68 奥尔良复合调味料、复合调味料应符合 GB 31644 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   | 产品应有的色泽         | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查，用目测检查色泽，并用刀切开后观察组织状态，然后将试样按照包装上标明的食用方法进行复热或成熟，分别用品尝、嗅觉、目测检查其滋味、气味、杂质情况 |
| 组织状态  | 具有该产品应有的状态      |                                                                                             |
| 滋味、气味 | 产品应有的滋味与气味， 无异味 |                                                                                             |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来杂质     |                                                                                             |

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        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 水分/(g/100g)                                                                                                                                             | ≤ 70   | GB 5009.3   |
| 铅*(以Pb计)/(mg/kg)                                                                                                                                        | ≤ 0.4  | GB 5009.12  |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)                                                                                                                       | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 磷酸盐 <sup>b</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)/(g/kg)                                                                                              | ≤ 5.0  | GB 5009.256 |
| β-胡萝卜素 <sup>b</sup> /(g/kg)                                                                                                                             | ≤ 1.0  | GB 5009.83  |
| 甲基汞 <sup>c</sup> (以Hg计)/(mg/kg)                                                                                                                         | ≤ 0.5  | GB 5009.17  |
| 注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。<br>a该项指标适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经由油脂调制的速冻预制包子/锅贴。<br>b适用于添加相应食品添加剂的速冻预制包子/锅贴，且只适用于面皮或馅料部分的检测。<br>c适用于以水产制品为主要馅料的速冻预制包子/锅贴。 |        |             |

2.4 微生物限量

熟制产品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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法       |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----|------|------------|
|                                                                 | n                     | c | m   | M    |            |
| 沙门氏菌/(/25g)                                                     | 5                     | 0 | 0   | —    | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g)                                                 | 5                     | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> /(/25g)                                | 5                     | 0 | 0   | —    | GB 4789.30 |
| 致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup> /(/25g)                                   | 5                     | 0 | 0   | —    | GB 4789.6  |
| a样品的采集及处理按GB 4789.1执行；<br>b仅适用于添加肉馅的产品；<br>c仅适用于添加肉馅中以牛肉为主料的产品。 |                       |   |     |      |            |

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定及JJF 1070 的要求。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 标识

产品标识应符合GB 7718、GB 28050及GB 19295的要求。

## 2.8 冷链控制

产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在2℃以内。

## 2.9 其他

食品添加剂的使用应符合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： 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料、加入饮用水，辅料【玉米粉、杂粮粉（大黄米、小米、高粱、绿豆、红小豆、黑米、糯米、荞麦中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、食用植物调和油、芝麻油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、食用猪油、菠菜粉、紫薯粉、栀子粉、面包糠、蛋清、食用盐、白砂糖、吉士粉复合调味料中的一种或几种】、食品添加剂【羟丙基二淀粉磷酸酯、复配稳定剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用葡萄糖）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配膨松剂（碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钠、柠檬酸、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配乳化剂（乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、大豆油）、复配乳化剂（甘油、大豆油、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、复配稳定乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、黄原胶、食用盐、食用玉米淀粉）、复配酶制剂（维生素C、木聚糖酶、半纤维素酶、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、食品加工用酵母、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、碳酸氢钠、碳酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种】，制成面皮；包入馅料〔肉馅【预制肉制品（08.02）】：以猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种为主要原料，加入辅料、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、魔芋粉）、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、食品用香精；动物性水产品馅料【预制水产品（半成品）（09.03）】：以可食用鱼、可食用虾、鱿鱼、鱼糜中的一种或几种为主要原料，加入辅料、 $\beta$ -胡萝卜素、三聚磷酸钠、食品用香精；素馅【其他加工蔬菜（04.02.02.08）】：以芥菜、韭菜、白萝卜、胡萝卜、洋葱、大葱、上海青、圆白菜、大白菜、南瓜、西葫芦、香葱、大蒜、芹菜、豆角、油菜苗、蒲公英、槐花、茴香苗、辣椒、玉米、甘薯、紫薯、土豆、苋菜中的一种或几种为主要原料，加入辅料、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、魔芋粉）、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、食品用香精）；素馅【加工食用菌和藻类（04.03.02）】：以香菇、平菇、木耳、杏鲍菇、姬松茸、海鲜菇、草菇、裙带菜、海带中的一种或几种为主要原料，加入辅料、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、魔芋粉）、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、食品用香精）〕，经原料验收、预处理、配料、和面、制皮、制馅、成型、熟制（蒸制或煎制）或不熟制、速冻、包装而成的非即食食品。

**馅料辅料：**

鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种或几种）、蛋液、蛋白液、蛋粉、食用菌（香菇、平菇、木耳、杏鲍菇、姬松茸、海鲜菇中的一种或几种）、坚果及籽类（花生、芝麻、葵花籽仁、核桃仁中的一种或几种）、豆制品（豆腐、油炸豆腐、豆干、千张、膨化豆制品、大豆分离蛋白中的一种或几种）、食糖（白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、酱（芝麻酱、黄豆酱、花生酱、蛋黄酱、甜面酱中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、梅干菜中的一种或几种）、粉条、粉丝、酱油、味精、鸡精调味料、调味料酒、白酒、酵母提取物、蚝油、乳粉、炼乳、可可粉、咸蛋黄、再制干酪、谷朊粉、胶原蛋白粉、南瓜粉、糖渍红豆、豆沙、人造奶油、起酥油、食用油脂制品【人造黄油（人造奶油）】【油精炼植物油、水、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、特丁基对苯二酚（TBHQ）、柠檬酸）】、植物蛋白肉制品【水、大豆蛋白、植物油（菜籽油、椰子油）、食醋、谷朊粉、大麦麦芽糖粉、浓缩蔬菜汁（甜菜根、胡萝卜）、辣椒、玉米发酵粉（玉米淀粉、食用盐）、食用盐、食品添加剂（甲基纤维素、维生素C）、食用香精】、奥尔良复合调味料、藤椒复合调味料、猪肉复合调味料、牛肉调味酱复合调味料、老汤粉复合调味料、王守义十三香、呈香粉复合调味料、倍鲜粉复合调味料、麻辣调料复合调味料、牛油火锅复合调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、黑胡椒、白胡椒、姜、辣椒中的一种或几种）。

本产品按GB 2760中的类别为冷冻面米制品 06.08。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡富元食品有限公司