



412516S-2024



信阳中禾汇谷供应链有限公司企业标准

Q/XZH 0002S-2024

速冻饺子

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

信阳中禾汇谷供应链有限公司 发布

前 言

本标准由信阳中禾汇谷供应链有限公司提出。

本标准由信阳中禾汇谷供应链有限公司起草。

本标准主要起草人：何春晨。

H N

Q B

速冻饺子

1 范围

本标准规定了速冻饺子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为原料，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、醋酸酯淀粉，食用盐中的几种原料，制成饺子皮，以{禽畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽蛋中的一种或几种）、蛋制品（全蛋液、蛋黄液、蛋白液中的一种或几种）、水产品【鱼、虾、生蚝（牡蛎）、扇贝、鲍鱼、蛭子中的一种或几种】、蔬菜（芋头、豇豆、青菜、白菜、土豆、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜中的一种或几种）、香菇、黑木耳、红豆、粉条、酸菜、豆渣（豆制品）、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、酱油、蚝油、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、葱油、辣椒油、复合调味料（十三香调味料、南德调味料）、葱、姜、香辛料粉（蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒）}中的一种或几种制成馅料，经配料、和面、压面、注馅、成型、速冻、包装加工而成的速冻饺子（非即食生制品）。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 禽畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 水产品【鱼、虾、生蚝（牡蛎）、扇贝、鲍鱼、蛭子】应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.8 鲜蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 葱、姜、蔬菜应新鲜、成熟度好、无蛀虫，并符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 2.1.10 香菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.14 豆渣、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 葱油、辣椒油、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 食用调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 香辛料粉应符合 GB/T 15691 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
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味、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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
馅料含量，g/100g	≥ 20	GB/T 23780
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a. 仅限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料的产品。		

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	
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

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、水为原料，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、醋酸酯淀粉，食用盐中的几种原料，制成饺子皮，以{禽畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽蛋中的一种或几种）、蛋制品（全蛋液、蛋黄液、蛋白液中的一种或几种）、水产品【鱼、虾、生蚝（牡蛎）、扇贝、鲍鱼、蛭子中的一种或几种】、蔬菜（芋头、豇豆、青菜、白菜、土豆、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜中的一种或几种）、香菇、黑木耳、红豆、粉条、酸菜、豆渣（豆制品）、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、酱油、蚝油、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、葱油、辣椒油、复合调味料（十三香调味料、南德调味料）、葱、姜、香辛料粉（蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒）}中的一种或几种制成馅料，经配料、和面、压面、注馅、成型、速冻、包装加工而成的速冻饺子（非即食生制品）。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，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。

信阳中禾汇谷供应链有限公司

QB