



411541S-2024



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0005S-2024

方便馄饨（饺子）

2024-06-17 发布

2024-06-17 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、冻干而成]、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、冻干而成]、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、冻干而成]、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、冻干而成]、素三鲜馄饨（饺子）馅料：[以韭菜、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、冻干而成]、猪肉馄饨（饺子）馅料：[猪肉、拉丝蛋白、大葱、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）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、冻干而成]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、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）、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）为主要原料，添加食用香精（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,包含两种及两种以上调味料。

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,包含两种及两种以上调味料。

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 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 GB 31644 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 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 鸡胸肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.24 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.29 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。
- 2.1.30 香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.32 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.35 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.39 大虾、虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.40 紫菜、裙带菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.41 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.42 香油、芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.44 拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 ^c	-	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 (仅适用于添加动物性水产及其制品的产品)	≤ 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; ^b 可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。 ^c 仅适用于以动物性食品为馅料的产品。 [*] 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;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。

QB

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、冻干而成]、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、冻干而成]、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、冻干而成]、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、冻干而成]、素三鲜馄饨（饺子）馅料：[以韭菜、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、冻干而成]、猪肉馄饨（饺子）馅料：[猪肉、拉丝蛋白、大葱、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）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠中的几种，经预处理、混合调味、制丸成型、水煮、冻干而成]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、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）、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）为主要原料，添加食用香精（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，包含两种及两种以上调味料。

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，包含两种及两种以上调味料。

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。

河南京华食品科技发展有限公司

Q B