



413367S-2025

焦作众格食品科技有限公司企业标准

Q/JZG 0001S-2025

方便馄饨

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

焦作众格食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作众格食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王芳。

H N

Q B

方便馄饨

1 范围

本标准规定了方便馄饨的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于馄饨包，搭配搭配调味料包 { 自制【脱水蔬菜包、调味汁包】、（外购）【调味料粉包、调味料酱包、调味油包、风味菜包（酱腌菜）】 } 中的一种或几种组合包装而成的方便馄饨。

馄饨包：以小麦粉为主要原料，加入醋酸酯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、食用盐、海藻酸钠、改性大豆磷脂、碳酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、大豆油中的一种或几种，经加入生活饮用水进行和面、制皮、包制外购馅料（冻鲜肉馅、冻干虾仁、大豆拉丝蛋白）、蒸熟、热风干燥工艺生产的主料包（馄饨包）。

根据辅料的不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的要求。
- 2.1.5 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.6 磷脂应符合 GB 1886.358 的要求。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的要求。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB1886.335 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.17 调味料粉包、调味料酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 脱水蔬菜应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.19 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.20 风味菜包(酱腌菜)应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.21 冻鲜肉馅应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.22 冻干虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.24 大豆拉丝蛋白应符合 GB 10371 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	具有本品种应有的色泽	取适量样品，置入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有本品种应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	固态粉状，无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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, %	≤ 20	GB 5009.3
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
无机砷 ^b (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
磷酸盐 ^c (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a指标仅适用于外购料包的混合检测，配料中如使用发酵配料和酸性配料的，酸价指标不适用。 3、b指标仅适用于含虾皮的产品。 4、c指标仅适用于面皮中添加磷酸盐的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法

沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g ≤	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注: 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

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

生产加工过程中的卫生要求符合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

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

编制说明

本标准适用于馄饨包，搭配搭配调味料包〔自制【脱水蔬菜包、调味汁包】、（外购）【调味料粉包、调味料酱包、调味油包、风味菜包（酱腌菜）】〕中的一种或几种组合包装而成的方便馄饨。

馄饨包：以小麦粉为主要原料，加入醋酸酯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、食用盐、海藻酸钠、改性大豆磷脂、碳酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、大豆油中的一种或几种，经加入生活饮用水进行和面、制皮、包制外购馅料（冻鲜肉馅、冻干虾仁、大豆拉丝蛋白）、蒸熟、热风干燥工艺生产的主料包（馄饨包）。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作众格食品科技有限公司

QB