



410305S-2025



濮阳市维志食品有限公司企业标准

Q/PWZ 0001S-2025

纯手工水饺

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

濮阳市维志食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市维志食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔维志。

H N

Q B

纯手工水饺

1 范围

本标准规定了纯手工水饺的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，添加或不添加食用盐，经和面、手工制成饺子皮，添加[以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、虾仁、鸡蛋、新鲜蔬菜（马蹄、韭菜、白菜、圆白菜、芥菜、莲菜、茴香、芹菜、玉米、香葱、洋葱、大葱、香菜、辣椒、桑叶、山药、胡萝卜、槐花、西红柿、西葫芦、黄瓜、豆角、白萝卜）、雪莲果、粉丝、香菇、大豆组织蛋白、粉条、蚝油、黑木耳、酸菜中的一种或几种为原料，添加大豆油、小磨香油、酿造酱油、食用盐、味精、姜、鸡粉调味料、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）中的一种或几种，制成馅料]馅料，经手工成型、速冻、包装而成的非即食类速冻生制品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 新鲜蔬菜（韭菜、白菜、圆白菜、芥菜、莲菜、茴香、芹菜、玉米、香葱、洋葱、大葱、香菜、辣椒、桑叶、山药、胡萝卜、槐花、西红柿、西葫芦、黄瓜、豆角、白萝卜）、雪莲果、姜应新鲜、成熟度好、无蛀虫，并符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 2.1.8 香菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 大豆组织蛋白应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 小磨香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.18 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）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 粉丝应符合 GB/T 23587 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，煮熟后品其滋味 |
| 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 | ≥ 45 | GB/T 23786-2009附录A |

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a. 仅限以动物性食品为馅料的产品。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 其他要求

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、馅料含量、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、生活饮用水为原料，添加或不添加食用盐，经和面、手工制成饺子皮，添加[以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、虾仁、鸡蛋、新鲜蔬菜（马蹄、韭菜、白菜、圆白菜、芥菜、莲菜、茴香、芹菜、玉米、香葱、洋葱、大葱、香菜、辣椒、桑叶、山药、胡萝卜、槐花、西红柿、西葫芦、黄瓜、豆角、白萝卜）、雪莲果、粉丝、香菇、大豆组织蛋白、粉条、蚝油、黑木耳、酸菜中的一种或几种为原料，添加大豆油、小磨香油、酿造酱油、食用盐、味精、姜、鸡粉调味料、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）中的一种或几种，制成馅料]馅料，经手工成型、速冻、包装而成的非即食类速冻生制品。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。

濮阳市维志食品有限公司

QB