



411663S-2026



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0013S-2026

# 荞麦皮玉米猪肉饺

2026-06-17 发布

2026-06-17 实施

白象食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：王卓、周龙、高兢桢、王玉琼、刘燕、徐庆、姚进。

本标准适用于以下分子公司：

白象食品股份有限公司、

河南白象食品有限公司

H N

Q B

# 荞麦皮玉米猪肉饺

## 1 范围

本标准规定了荞麦皮玉米猪肉饺的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦粉、水为主要原料，添加小麦粉、食用淀粉、魔芋粉、谷朊粉、复配酶制剂、食用盐中的一种或几种加工成的面制皮；以猪肉、玉米为原料，添加水、酱油、味精、复合调味料、植物油、食用动物油脂、姜、芝麻油、白砂糖、胡椒粉中的一种或几种加工成馅料；经成型、蒸制、冷却、速冻、真空包装、高温灭菌等工序加工而成的荞麦皮玉米猪肉饺。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 复配酶制剂应符合 GB 26687 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 或 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.19 胡椒粉应符合 GB/T 15691 或 GB/T 7900 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	方法
容器	包装容器密封完好，无泄露，无胀袋	检查容器，取适量试样置于白色瓷盘中：在自然光下检查色泽、有无外来杂质。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
色泽	具有荞麦皮玉米猪肉饺应有的色泽（外表色泽均匀，皮薄且白）	
气、滋味	具有荞麦皮玉米猪肉饺应有的滋味及气味（鲜甜合适，滋味鲜）	
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	限量	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤ 0.08	GB 5009.227
酸价（以脂肪计），mgKOH/g	≤ 3	GB 5009.229
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.15
锡（以Sn计）/（mg/kg）	≤ 50	GB 5009.16
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.17
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.123

注：\*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表3 真菌毒素限量

项目	限量	检测方法
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
赭曲霉毒素，μg/kg	≤ 5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

### 2.5 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检测。

## 2.6 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。

## 2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.8 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量和商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以荞麦粉、水为主要原料，添加小麦粉、食用淀粉、魔芋粉、谷朊粉、复配酶制剂、食用盐中的一种或几种加工成的面制皮；以猪肉、玉米为原料，添加水、酱油、味精、复合调味料、植物油、食用动物油脂、姜、芝麻油、白砂糖、胡椒粉中的一种或几种加工成馅料；经成型、蒸制、冷却、速冻、真空包装、高温灭菌等工序加工而成的荞麦皮玉米猪肉饺。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的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象食品股份有限公司

H N

Q B