



411664S-2026



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0012S-2026

猪肉燕饺

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

猪肉燕饺

1 范围

本标准规定了猪肉燕饺的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猪肉为主要原料，添加水、食用淀粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种加工成的肉燕皮；以猪肉为原料，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即食猪肉燕饺。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉应符合 GB 2707 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 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	检验方法
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
色泽	具有猪肉燕饺应有的色泽（外表色泽均匀，皮薄且白）	
气、滋味	具有猪肉燕饺应有的滋味及气味（鲜甜合适，滋味鲜）	

项目	要求	检验方法
杂质	无肉眼可见外来杂质	包装上标明的食用方法处理后品其滋味

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	检测方法
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 ≤	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.1	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 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。

2.5 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

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;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。

编制说明

本标准适用于以猪肉为主要原料，添加水、食用淀粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种加工成的肉燕皮；以猪肉为原料，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即食猪肉燕饺。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