



411742S-2026



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0026S-2026

荞麦皮玉米猪肉饺

2026-06-23 发布

2026-06-23 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 ₁ ，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