



412413S-2026



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0027S-2026

# 猪肉燕饺

2026-08-24 发布

2026-08-24 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。

本标准适用于以外购肉燕皮（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而成）；以猪肉为原料，添加水、酱油、味精、食用盐、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、冷冻定型、真空包装、高温灭菌等工序加工而成的猪肉燕饺。

## 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 和 GB 2716 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。
- 2.1.15 肉燕皮应符合 SB/T 10379 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 |
| 色泽 | 具有猪肉燕饺应有的色泽      |                          |

| 项目   | 要求             | 检验方法                                      |
|------|----------------|-------------------------------------------|
| 气、滋味 | 具有猪肉燕饺应有的滋味及气味 | 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 |
| 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)(KOH), mg/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 |
| N-二甲基亚硝胺, μg/kg ≤     | 3.0  | GB 5009.26  |

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

本标准适用于以外购肉燕皮（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而成）；以猪肉为原料，添加水、酱油、味精、食用盐、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、冷冻定型、真空包装、高温灭菌等工序加工而成的猪肉燕饺。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