



中华人民共和国国家标准

GB/T 23786—2009

速冻饺子

Quick-frozen dumpling

2009-05-18 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 分类	2
5 要求	2
6 检验方法	4
7 检验规则	5
8 判定规则	5
9 生产加工过程的卫生要求	5
10 标签、标志、包装	5
11 运输、贮存	6
12 销售	6
13 召回	6
附录 A (资料性附录) 馅含量	7

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准主要起草单位：中国商业联合会商业标准中心、郑州三全食品股份有限公司、河南全惠食品有限公司、河南省速冻食品工程技术研究中心、郑州市标准化协会。

本标准主要起草人：陈泽民、陈南、黄忠民、张宁鹤、郑军芬、杜双全、赵军强、焦红、靳晓蕾、刘振宇。

速冻饺子

1 范围

本标准规定了速冻饺子产品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、判定规则、生产加工过程的卫生要求、标签、标志、包装、运输、贮存、销售、召回等要求。

本标准适用于以 3.2 定义产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB 1355 小麦粉

GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分:按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划(GB/T 2828.1—2003,ISO 2859-1:1999,IDT)

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

GB/T 10005 双向拉伸聚丙烯(BOPP)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋

GB 10144 动物性水产干制品卫生标准

GB/T 12025 高密度聚乙烯吹塑薄膜

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 19295 速冻预包装面米食品卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局[2005年]第75号令

食品召回管理规定 国家质量监督检验检疫总局[2007年]第98号令

食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局[2007年]第102号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

速冻 quick freezing

在低温环境内,使产品迅速通过最大冰晶区域,当其平均温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时,完成冻结加工的冻结方法。

3.2

速冻饺子 quick-frozen dumpling

以小麦粉或其他富含淀粉的原料粉加工成的面制皮,用肉、水产品、蛋、蔬菜等原料的一种或多种作馅,经成型、熟制或不熟制、速冻后产品中心温度 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的饺子。

4 分类

4.1 按馅料成分

4.1.1 荤馅类:含有畜肉、禽肉、动物性水产品及其制品或混有蔬菜、蛋类、豆制品等为主要原料制成的馅料。

4.1.2 素馅类:以蔬菜、豆类、蛋类及其制品等为主要原料制成的馅料。

4.2 按加工方法

4.2.1 速冻生制品:速冻前未经熟制,食用时需加热熟制的产品。

4.2.2 速冻熟制品:速冻前经熟制,食用时仍需加热的产品。

5 要求

5.1 原料和辅料

5.1.1 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

5.1.3 鲜、冻畜肉

应符合 GB 2707 的规定。

5.1.4 鲜、冻禽肉

应符合 GB 16869 的规定。

5.1.5 蔬菜

应符合相关国家标准或行业标准。

5.1.6 鲜、冻动物性水产品

应符合 GB 2733 的规定。

5.1.7 动物性水产干制品

应符合 GB 10144 的规定。

5.1.8 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

5.1.9 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

5.1.10 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.11 其他

其他原辅料应符合国家相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	符合饺子应有的外观,形状均匀一致、不漏馅
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该品种应有的滋味、气味,无异味
异物	外表及内部均无肉眼可见异物

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	荤 馅 类	素 馅 类
水/(g/100 g)	≤	70
脂肪/(g/100 g)	≤	18
蛋白质 ^a /(g/100 g)	≥	2.5
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	按 GB 19295 规定执行	
挥发性盐基氮/(mg/100 g)		
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)		
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)		
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		
总砷(以 As 计)/(mg/kg)		
^a 以馅料为检测样本。		

5.4 微生物指标

菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)、霉菌计数应符合 GB 19295 的规定。

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 铅含量

应符合表 3 的规定。

表 3 铅含量

项 目	指 标
铅含量/(g/100 g)	≥ 35

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

在冻结状态下,取出样品一袋,置于清洁的白瓷盘中,按表 1 规定,用目测检查外观、色泽,然后按包装上标注的食用方法熟制后,用口尝、鼻嗅和目测检查其感官要求。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

6.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.5 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

6.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

6.2.7 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

6.2.8 过氧化值、酸价

按 GB/T 5009.56 规定的方法测定。

6.3 微生物

6.3.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法检测。

6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检测。

6.3.3 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定的方法检测。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 规定的方法检测。

6.3.5 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 规定的方法检测。

6.3.6 霉菌

按 GB/T 4789.15 规定的方法检测。

6.4 馅含量

按附录 A 的规定进行测定。

6.5 净含量

按 JJF 1070 的规定进行检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格、同一生产线的产品为一批。

7.2 抽样

依据 GB/T 2828.1 的有关规定。

7.3 出厂检验

检验项目:感官要求、净含量、馅含量,过氧化值、挥发性盐基氮和菌落总数及大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时应每 6 个月进行一次型式检验。有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式投产后,如原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 检验结果与前一次检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目

本标准 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6 和 5.7 所规定的项目。

8 判定规则

8.1 出厂检验判定规则

8.1.1 出厂检验项目全部符合标准,判为合格品。

8.1.2 出厂检验项目如有 1 项(微生物项目除外)不符合标准,可在抽样批次中加倍抽样复检,复检后如仍不符合标准,判为不合格品。

8.1.3 微生物项目如有 1 项不符合标准,判为不合格品,不得复检。

8.2 型式检验判定

8.2.1 型式检验项目全部合格,判为合格品。

8.2.2 除微生物外,型式检验项目不超过两项不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。

8.2.3 超过两项或微生物检验有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。

9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定及其他相关卫生要求的规定。

10 标签、标志、包装

10.1 标签、标志

10.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定,同时还应标注食用方法、QS

标志、速冻生制品或速冻熟制品、馅含量等。

10.1.2 外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定,同时还应标注:QS 标志、贮藏条件、保质期、生产日期和电话等。

10.2 包装

10.2.1 内包装材料应符合 GB 9683、GB 9687、GB 9688、GB 9689、GB/T 10005、GB/T 12025 等相关规定。

10.2.2 外包装箱应符合相关标准的规定。

10.2.3 产品包装应严密、捆扎结实、无破损和污染现象,包装与内容物相一致。

11 运输、贮存

11.1 运输

11.1.1 产品应在 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及其以下温度的运输工具内运输。

11.1.2 运输工具应清洁、卫生,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或其他影响产品质量的物品混装。

11.1.3 搬运产品应轻拿轻放,严禁摔扔、撞击、挤压。

11.2 贮存

11.2.1 产品应在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及其以下温度贮存。温度波动范围应控制在 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

11.2.2 产品贮存过程中不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易挥发的物品或其他影响产品质量的物品一起存放。

12 销售

产品应在冷冻条件下预包装销售,低温陈列柜内温度应保持在 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

13 召回

应符合《食品召回管理规定》。

附 录 A
(资料性附录)
馅 含 量

A.1 抽样量

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 检测馅含量应取样品的抽样量

每袋饺子个数/个	抽样量/个
<25	10
25~49	20
50~100	25
>100	按每袋饺子个数的 25% 比例抽取
注：每袋饺子不足 10 个的按整袋抽取。	

A.2 检测方法

称取所抽样饺子的质量 m_1 并记录,然后置于清洁干燥的白瓷盘中,自然解冻后,用刮刀将馅料全部分离出来,称取分离出馅后面皮的质量 m_2 ,按式(1)计算结果。

$$Z = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

- Z ——馅含量,单位为克每百克(g/100 g);
- m_1 ——样品质量,单位为克(g);
- m_2 ——分离出馅后面皮的质量,单位为克(g)。