



410300S-2019



河南响当当食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2019

饺子

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

河南响当当食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由河南响当当食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：杨绍卿。

H N

Q B

饺子

1 范围

本标准规定了饺子的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为原料粉加入（或不加入）南瓜（粉碎）加工成的面制皮，以猪肉、牛肉、生活饮用水、圆白菜、香菇、木耳、鸡蛋、韭菜、芹菜、大豆膨化制品、葱、姜、酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖中的部分作馅，经成型、速冻（或不速冻）、包装加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 葱、韭菜、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 圆白菜应符合 NY/T 583 的规定。
- 2.1.6 大豆膨化制品应符合 GB 20371 和 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 木耳应符合 GB 7096 和 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.15 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 芹菜应符合 NY/T 580 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
性状	具有该品种应有的形态，不变形、不破损	从样品中取出适量，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，然后以温开水漱口，并按包装上标明的食用方法进行熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	指 标		检验方法
	荤 馅 类	素 馅 类	

水分/ (g/100g)	≤	70.0		GB 5009.3
脂肪/ (g/100g)	≤	18.0	--	GB 5009.6
蛋白质 ^a / (g/100g)	≥	2.5	--	GB 5009.5
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25	--	GB 5009.227
*铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.4		GB 5009.12
备注: a以馅料为检测样本。 *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
a) 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 馅含量

馅含量应符合表 4 的规定。

表 4 馅含量

项 目	指 标	检验方法
馅含量/ (g/100g)	≥ 35.0	GB/T 23786

2.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料粉加入（或不加入）南瓜（粉碎）加工成的面制皮，以猪肉、牛肉、生活饮用水、圆白菜、香菇、木耳、鸡蛋、韭菜、芹菜、大豆膨化制品、葱、姜、酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖中的部分作馅，经成型、速冻（或不速冻）、包装加工而成的产品。根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南响当食品有限公司

H N

Q B