

ICS 67.060
X 11
备案号:20472—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10422—2007

速 冻 饺 子

Quick-frozen dumpling

2007-03-28 发布

2007-09-01 实施

中华人民共和国商务部 发布



前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

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、郑州市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、沈祥坤、郑军芬、郝玉琴、王道峰。

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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、销售、召回的基本要求。

本标准适用于以 3.2 定义产品的生产和销售。

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 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
- GB/T 4789.33 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验
- 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/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8607 高筋小麦粉
- 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 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 18517—2001 制冷术语

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

QB 1500 味精

国家质量检验检疫总局令[2005年]第75号定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

速冻 quick-frozen

将产品迅速通过其最大冰晶区域,当平均温度达到 -18°C 时,冻结加工方告完成的冻结方法。

[GB/T 18517—2001 中定义 8.9.9]

3.2

速冻饺子 quick-frozen dumplings

以小麦或其他富含淀粉的原料(如玉米、马铃薯等)加工的粉制皮,以肉、水产、蛋、蔬菜、食用油、食用盐、调味料等作馅料,经成型、熟制或不熟制、速冻、包装制作而成的且速冻后产品中心温度低于 -18°C 的饺子。

3.3

熟制 cooked

速冻前产品经加热,使其中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$,并保持1 min以上时间的处理过程。

4 分类

4.1 按馅料成分分为两类

4.1.1 含肉类:含有畜肉、禽肉、水产品,并可含有蔬菜、蛋类、豆制品等原料制成的馅料。

4.1.2 不含肉类:不含有畜肉、禽肉、水产品,主要以蔬菜、蛋类、豆制品等为原料制成的馅料。

4.2 产品按加工方法分两类

4.2.1 预制生制品:速冻前未经熟制,食用时需加热熟制的产品。

4.2.2 预制熟制品:速冻前经熟制,食用时仍需加热熟制的产品。

5 指标要求

5.1 原料和辅料

5.1.1 鲜(冻)畜肉

应符合 GB 2707 的规定。

5.1.2 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

5.1.3 水产品

应符合 GB 2733 的规定。

5.1.4 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

5.1.5 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.6 高筋小麦粉

应符合 GB/T 8607 的规定。

5.1.7 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.8 鲜、冻禽肉

应符合 GB 16869 的规定。

5.1.9 味精

应符合 QB 1500 的规定。

5.1.10 其他

其他原辅料必须是质量优良,且符合国家有关标准的规定。

5.2 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
外观	符合饺子应有的外观、大小均匀、不变形、不漏馅
色泽	具有该产品应有的色泽,均匀一致
滋味、气味	具有该品种应有的滋味、气味,无异味
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质

5.3 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	
	含肉类	不含肉类
水分/(g/100 g)	≤ 65	70
脂肪/(g/100 g)	≤ 18	—
蛋白质 ^a /(g/100 g)	≥ 2.5	—
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	按 GB 19295 规定执行	
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100 g)		
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		
总砷(以 As 计)/(mg/kg)		
挥发性盐基氮 ^a /(mg/100 g)	≤ 10	—
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	5
^a 以馅料为检测样本。		

5.4 微生物指标

微生物指标应分别符合表 3、表 4 规定。

表 3 生制品

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 3 000 000
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

表 4 熟制品

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 100 000
大肠菌群(MPN/100 g)	≤ 230
霉菌计数 (CFU/g)	≤ 50
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

5.5 馅含量指标

馅含量指标应符合表 5 的规定。

表 5 馅含量

项 目	指 标
馅含量/(%)	≥ 45

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 试验方法

7.1 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化后,用口尝、鼻嗅和目测检查其感官要求。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 的规定进行测定。

7.2.2 蛋白质

按 GB/T 5009.5 的规定进行检验。

7.2.3 脂肪

按 GB/T 5009.6 的规定进行检验。

7.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 的规定进行检验。

7.2.5 铅

按 GB/T 5009.12 的规定进行检验。

7.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 的规定进行检验。

7.2.7 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 的规定进行检验。

7.2.8 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 的规定进行检验。

7.3 微生物指标

菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)按 GB/T 4789.33

规定的方法检验。

7.4 馅含量

取小包装样品 1 包,除去包装,用最小刻度值为 0.1 g 的天平,称取 5 个饺子的质量 m_1 并记录,然后置于清洁的白瓷盘中,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(1)公式计算结果。

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

式中:

Z ——馅含量,质量分数,%;

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)。

7.5 净含量

按 JJF 1070 的规定进行检验。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 抽样

依据 GB/T 2828.1 的有关规定。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前,由质检部门按本标准逐批检验,合格后,附合格证方可出厂销售。

8.3.2 出厂检验项目:感官要求、馅含量、酸价、过氧化值、挥发性盐基氮和微生物指标中的菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验常年生产的每半年进行 1 次,季节性或不连续性生产的产品应在恢复生产时检验 1 次。有下列情况之一时,须进行型式检验。

- a) 更改主要原料;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时;
- c) 国家卫生或质量监督机构提出要求时。

8.4.2 型式检验项目:本标准要求的 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6 和第 6 章全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定规则

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准,判为合格品。

8.5.1.2 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。

8.5.1.3 微生物项目如有 1 项不符合标准,判为不合格品,不得复检。

8.5.2 型式检验判定规则

8.5.2.1 型式检验项目全部符合标准,判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过 3 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,复检后有 1 项不符合标准,判为不合格品。超过 3 项不符合标准,判为不合格品,不得复检。

8.5.2.3 微生物项目有 1 项不符合标准,判为不合格品,不得复检。

9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定及其他卫生要求的规定。

10 标志、包装

10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 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。

10.1.2 外包装箱标志应符合 GB/T 6388 的规定,同时还应标注:QS 标志、贮藏条件、保质期、电话等。

10.2 包装

10.2.1 外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。内包装材料应符合 GB 9683、GB 9687、GB 9688、GB 9689、GB/T 10005 的规定。

10.2.2 产品包装必须严密,无破损现象。

10.2.3 外包装箱必须完整、牢固、外表清洁,与所装内容物相符合,箱外胶封、捆扎结实。

11 运输、贮存

11.1 运输

11.1.1 运输工具必须清洁、卫生。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装。

11.1.2 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°C 及其以下的温度贮存,温度波动范围要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内,在本标准规定条件下,具体保质期由企业自己确定。

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杂物一起存放。

12 销售

产品应在冷冻条件下带包装销售,低温陈列柜内温度不得高于 -15°C 。

13 召回

产品在市场销售中,超过生产企业与销售单位约定的货架期或产品出现质量问题时,销售单位应协助生产企业将产品召回处理,召回的产品不得更改包装后再次进入市场。

中华人民共和国国内贸易
行业 标 准
速 冻 饺 子
SB/T 10422—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字
2007年6月第一版 2007年6月第一次印刷

*

书号:155066·2-17785 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



SB/T 10422-2007