

崇义县水饺协会

崇水饺协字〔2019〕2号

关于崇义县水饺协会团体标准制定程序 征集意见的通知

各位会员、水饺生产、销售相关企业，科研单位和检验机构：

为了进一步规范崇义水饺的生产、销售，确保产品质量和竞争力，促进崇义水饺行业的发展壮大，现根据《团体标准管理规定》和《崇义县水饺协会团体标准制定程序》相关规定，崇义县水饺协会成立了标准起草小组，标准起草小组在充分调研和分析验证的基础上，按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分 标准的结构和编写》及 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则第 10 部分：产品标准》的编写要求，参考国家标准《GB/T 23786 速冻水饺》和《GB/19295 速冻米面制品》技术要求，确定标准技术内容，进行《崇义水饺》团体标准起草，形成征求意见稿，并提出了拟立项团体标准项目建议书，编写了标准编制说明，现就崇义县水饺协会团体标准立项项目建议书、编制说明、标准文本草案（附件 3、4、5），通过会议或函审方式向各位专家、会员、水饺生产、销售企业、科研单位和检验机构广泛征

集意见。

各位专家、会员、水饺生产、销售相关企业，科研单位和检验机构审阅拟立项团体标准项目建议书、编制说明、标准文本草案（附件2）后，请填写崇义县水饺协会团体标准征集意见表（附件3），回函意见请在3项意见中选一项，多选无效，这3项意见分别是：1、同意；2、弃权；3、不同意，理由是：……。请各位专家、会员、水饺生产、销售企业、于2019年5月20日前回复函审意见，函审意见可用纸质信函或电子邮件回复，超期未回函的征集意见表按同意处理。

附件1：崇义县水饺协会团体标准制（修）订项目计划申报汇总表

附件2：崇义县水饺协会团体标准征集意见表

附件3：团体标准项目建议书

附件4：编制说明

附件5：标准文本草案

回函地址：赣州市崇义县解放路83号，341400

邮箱：2603794003@qq.com

电话：0797-3812641、13870738033

联系人：刘春梅 王晓玲



主题词： 团体标准 制定程序 函审 通知

崇义县水饺协会

2019年5月9日印

打印：

校对： 共印10份

附件 1:

崇义县水饺协会团体标准制（修）订项目计划申报汇总表

申报单位（盖章）:

序号	标准项目名称	强制性/推荐性	制定/修订	主管部门	完成年月	主要起草单位
1	崇义水饺	推荐性	制定	赣州市市场监督管理局	2019.8.31	江西省稀土标准化技术委员会、崇义县市场监督管理局、崇义县水饺协会、崇义县陈记水饺店、崇义县味味水饺店、崇义味味水饺店（南康）

附件 2:

崇义县水饺协会团体标准征集意见表

序号	标准名称	意见		
		同意	弃权	不同意（理由）
1	崇义水饺			
会员签字	年 月 日			

附件 3:

团体标准项目建议书

项目名称	崇义县水饺协会团体标准		
联系人	刘春梅	联系方式	13870738033
制定或修订	制定	被修订标准号	/
采标情况	一致性程度	国际标准号	国际标准名称
	/	/	/
起草单位	江西省稀土标准化技术委员会、崇义县市场监督管理局、崇义县水饺协会、崇义县陈记水饺店、崇义县味味水饺店、崇义味味水饺店（南康）		
主管部门	赣州市市场监督管理局	完成年月	2019.8
申报说明 (必要性可行性及目前此领域国际国内标准情况)	<p>古往今来，水饺在我国有着悠久的历史，是北方春节中必不可少的一道美食。随着市场经济的健康发展，崇义水饺产量、品质和知名度得到了显著提升，已成为赣州市特色小吃。目前，在赣州地区共有 400 多家崇义水饺店，因没有比较严格又能突出崇义水饺地方特色的产品标准可以适应，导致产品质量、服务水平良莠不齐，为了进一步规范崇义水饺的生产、销售，确保产品质量和竞争力，根据《团体标准管理规定》，制定此标准相当迫切。本领域目前有 2 个可参考的国家标准，分别是《GB/T23786 速冻水饺》、《GB/19295 速冻米面制品》，但这些标准均无法确保崇义水饺的地方特色，现将崇义水饺特色指标作说明如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、本标准明确了崇义水饺的定义、分类。 2、本标准明确了崇义水饺的原料要求和加工工艺。 3、本标准对外观、色泽、滋味、气味、水、脂肪、蛋白质、黄曲霉素、挥发性盐基氮、过氧化值、铅参数进行了说明； 4、本产品标准中水分确定为$\leq 45\%$，是崇义水饺最佳口感的必要条件，因此此标准严于《GB/T 23786 速冻水饺》中水分$\leq 70\%$的要求； 5、为确保崇义水饺风味纯正，外观、口感统一，本标准在外观上增加了“元宝形”，重 12.5g/个-13.1g/个，并对馅含量和饺子皮作了要求：馅含量$\geq 45\%$，水饺皮规格：上底 6cm/下底 8cm/高 7cm 质量为 6.25 克/张，因此此标准严于《GB/T 23786 速冻水饺》制作工艺要求。 		

起草单位意见	<p style="text-align: right;">年 月 日 (盖 章)</p>
提出单位意见	<p style="text-align: right;">年 月 日 (盖 章)</p>
有关行政主管部门 部门 (或行业主管部门)意见	<p style="text-align: right;">年 月 日 (盖 章)</p>

附件 4:

崇义县水饺协会团体标准编制说明

随着市场经济的健康发展，崇义水饺产量、品质和知名度得到了显著提升，已成为赣州市特色小吃。目前，在赣州地区共有 400 多家崇义水饺店，因没有比较严格又能突出崇义水饺地方特色的产品标准可以适应，导致产品质量、服务水平良莠不齐，为了进一步规范崇义水饺的生产、销售，确保产品质量和竞争力，根据《团体标准管理规定》，制定此标准相当迫切。本领域目前有 2 个可参考的国家标准，分别是《GB/T23786-2009 速冻水饺》、《GB/19295 速冻米面制品》，但这些标准均无法确保崇义水饺的地方特色，现将崇义水饺特色指标作说明如下：

- 1、本标准明确了崇义水饺的定义、分类。
- 2、本标准明确了崇义水饺的原料要求和加工工艺。
- 3、本标准对外观、色泽、滋味、气味、水、脂肪、蛋白质、黄曲霉素、挥发性盐基氮、过氧化值、铅参数进行了说明；
- 4、本产品标准中水分确定为 $\leq 45\%$ ，是崇义水饺最佳口感的必要条件，因此此标准严于《GB/T 23786 速冻水饺》中水分 $\leq 70\%$ 的要求；

5、为确保崇义水饺风味纯正，外观、口感统一，本标准在外观上增加了“元宝形”，重 12.5g/个-13.1g/个，并对馅含量和饺子皮作了要求： 馅含量 $\geq 45\%$ ，水饺皮规格：上底 6cm/下底 8cm/高 7cm 质量为 6.25 克/张，因此此标准严于《GB/T 23786 速冻水饺》制作工艺要求。

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

T/CYSJ

崇义县水饺协会 团体标准

T/CYSJ-01-2019

崇义水饺

chong yi dumpling

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

(本稿完成日期:)

×××× - ×× - ×× 发布

×××× - ×× - ×× 实施

崇义县水饺协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由崇义县水饺协会提出并归口。

本标准主要起草单位：崇义县市场监督管理局、崇义县水饺协会、江西省稀土标准化技术委员会、崇义县陈记水饺店、崇义味味水饺店（崇义店）、崇义味味水饺店（南康店）。

本标准主要起草人：陈名兰、刘志恒、刘春梅、范光林、陈武国

本标准为首次发布。

崇义水饺

1 范围

本标准规定了崇义水饺的定义、分类、要求、制作过程和制作工艺、检验方法、判定规则、标签、标志、包装、运输、贮存、销售、召回等要求。

本标准适用于崇义水饺的制作、加工过程。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T23786-2009 速冻饺子

GB/T 8607 高筋小麦粉

GB/T 30383 生姜

SB/T 10416 调味料酒

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 5461 食用盐（含第2号修改单）

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB 10457 食品用塑料自粘保鲜膜

GB 18406.1 农产品安全质量无公害蔬菜安全要求

GB 25591 食品安全国家标准食品添加剂

GB 19295 速冻面米制品

3 术语及定义

下列术语和定义适用于标准。

3.1 崇义水饺

以高筋小麦粉或其他富含淀粉的原料加工厂的面制皮，用肉、水产品、蛋、蔬菜等原料的一种或多种作馅，用面制皮包陷成型，形状像元宝，具有皮薄韧滑馅鲜味美的特点，是扬名赣南十八县街头小巷的客家美食。

4 分类

4.1 按馅料成份

4.1.1 荤陷肉：有香葱肉馅饺，香菇肉馅饺，韭菜肉馅，紫菜肉馅等。

4.1.2 素菜陷：什锦素馅、普通素馅。

4.2 按储存方法

4.2.1 现包现煮

4.2.2 速冻：把包好的饺子撒少许面粉，一个一个放到冰箱里冷冻起来，等到冻的瓷实了再一个个拿出来装袋保即可。

5 要求

5.1 设施要求

崇义水饺制作设施应包含煮面炉、和面机、压面机、绞肉机、汤勺、捞勺、托盘、盘子等。

5.2 原料要求

5.2.1 高筋小麦粉

应符合GB/T 8607的规定。

5.2.2 食用盐

应符合GB 5461的规定。

5.2.3 水

应符合GB 5749的规定。

5.2.4 新鲜猪、牛等肉类

应符合GB 9959.1和GB/T 17238的规定。

5.2.5 小葱

应符合 GB 18406.1 的规定。

5.2.6 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

5.2.7 干姜等香辛料调味品

应符合 GB/T 15691 的规定。

5.2.8 植物油

应符合GB 2716的规定。

5.2.9 酱油

应符合GB 2716的规定。

5.2.10 蔬菜

应符合GB18406.1的规定。

5.2.11 保鲜膜

应符合GB 10457的规定。

5.3 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求
外观	符合饺子应有外观，不漏陷，形状象元宝，重12.5g/个-13.1g/个
色泽	白里透青，有光泽
滋味、气味	皮薄嫩滑、有韧性，味美馅鲜，口感好。
异物	外表及内部均无肉眼可见异物

5.4 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标	
	荤菜馅	素菜馅
水/(g/100g) ≤	45	
脂肪/(g/100g) ≤	18	
蛋白质/(g/100g) ≥	2.5	
黄曲霉毒素B ₁ /(ug/kg)	按GB 19295规定执行	
挥发胺盐基氮/(mg/100g)		
酸价(以脂肪计)/KOH (Mg/g)		
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)		
铅(以pb计)/(mg/kg)		
总砷(以AS计)/(g/g)		
总磷(以P计)/(g/g)		
以馅料为检测样本。		

5.5 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GB19295的规定。

5.6 陷含量

应符合表3的规定。

表3 陷含量

项目	指标
陷含量/(g/100g)	≥ 45%

6 制作过程和工艺

工艺流程:原料、辅料、水的准备→面团、饺馅配制→包制→整型→速冻→装袋、称重、包装→低温冷藏。

6.1 水饺皮的制作

6.1.1 备料, 购买上好高筋粉。

6.1.2 拆开面粉包装, 把面粉倒入和面机桶内, 加入适量的温水, 水温 40 度为宜, 要根据季节和面粉质量控制加水量和拌合时间, 气温低时可多加一些水, 将面团调制得稍软一些; 气温高时可少加一些水甚至加一些 4℃ 左右的冷水, 将面团调制得稍硬一些, 这样有利于水饺成形。如果面团调制“劲”过大了可多加一些水将面和软一点, 或掺些淀粉, 或掺些热水, 以改善这种状况。调制好的面团可用洁净湿布盖好防止面团表面风干结皮, 静置 5 分钟左右, 使面团中未吸足水份的粉粒充分吸水, 提高面团的弹性和滋润性, 使制成品更爽口。

6.1.3 将和好的面团, 放入压面机中进行皮子的压制, 压制过程中需均匀扑打玉米淀粉。把成型的水饺皮卷成筒后, 再叠切成梯形的水饺皮, 水饺皮规格上底 6cm/下底 8cm/高 7cm 质量为 6.25 克/张。

6.2 水饺馅料的制作

6.2.1 馅料材料的购置需在上午进行, 通常肉的肥瘦比控制在 2:8 或 3:7 较为适宜, 将鲜肉切好, 需冰冻一小时后, 然后向绞馅中依次加盐、味精、生姜、水后, 再进行绞肉, 使绞馅均匀、粘稠, 制成水饺制品才饱满充实。如果是菜肉馅水饺, 在肉馅基础上再加入经开水烫过、经绞碎挤干水分的蔬菜一起拌和均匀即可。

6.3 水饺的包制

6.3.1 包制过程中要确保饺子形状完整, 大小均匀(水饺皮重小于 55%, 馅重大于 45%的水饺形状较饱满, 大小、厚薄较适中), 不得有露馅、缺角、瘪肚、烂头、变形, 带皱褶、带小辫子、带花边饺子, 连在一起不成单个、饺子两端大小不一等异常现象。

6.3.2 包制崇义水饺只需三步: 1. 把梯形的饺子皮分成三份, 把水饺馅(馅质量 6.25 克)放在水饺皮的前三分之一处; 2. 由前往后卷叠两次, 留出后面三分之一; 3. 再对折过来粘叠一起, 两条边成一直线, 一个漂亮的元宝型崇义水饺包好成型了。

6.4 水饺的蒸煮

需烧开水后才能把水饺倒入煮面炉中, 水开后, 还需要加入三次冷水, 才不会煮烂水饺。

7 检验方法

7.1 感观要求

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观要求。

7.2 理化指标

通过有资质的检测机构检验合格应符合相关标准要求

8 检验规则

8.1 抽样

依据 GB/T2828.1 的有关要求

8.2 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。

9 判定规则

9.1 检验项目全部符合标准，判为合格。

9.2 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。

9.3 微生物项目如有 1 项不符合标准，判为不合格，不得复检。

10 标签、标志、包装

10.1 标签

应符合GB 7718和GB 28050标准的要求

10.2 标志

应符合GB/191的规定，同时还应标注：贮存条件、保质期、生产日期等。

10.3 包装

应符合相关标准定，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℃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、易挥发的物品或其他影响产品质量的物品混装。

11.1.3 搬运应轻拿轻放，严禁摔扔、挤压、撞击。

11.2 贮存

11.2.1 产品应在-18℃及以下温度贮存，贮存过程中不得与有毒、有害、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(除现做的外)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℃以下。

13 召回

应符合<食品召回管理规定>。