



中华人民共和国国家标准

GB/T 23786—202×

代替 GB/T 23786—2009

速冻饺子质量通则

General quality for quick-frozen dumpling

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23786—2009《速冻饺子》，与 GB/T 23786—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义(见第 3 章,2009 年版的第 3 章)；
- 更改了产品分类(见第 4 章,2009 年版的第 4 章)；
- 更改了原辅料的相关要求(见第 5 章,2009 年版的 5.1)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2009 年版的 5.3)；
- 删除了微生物指标(见 2009 年版的 5.4)；
- 删除了食品添加剂(见 2009 年版的 5.5)；
- 更改了试验方法(见第 7 章,2009 年版的第 6 章)；
- 更改了检验规则的相关要求(见第 8 章,2009 年版的第 7 章、第 8 章)；
- 删除了生产加工过程的卫生要求(见 2009 年版的 9 章)；
- 更改了标签、标志、包装的相关要求(见第 9 章,2009 年版的第 10 章)；
- 更改了运输、贮存的相关要求(见第 10 章,2009 年版的第 11 章)；
- 更改了销售的相关要求(见第 11 章,2009 年版的第 12 章)；
- 删除了召回的相关要求(见 2009 年版的第 13 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位：中国商业联合会、三全食品股份有限公司、思念食品(河南)有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、宁波市产品食品质量检验研究院、无锡华顺民生食品有限公司、浙江五丰冷食有限公司、山东苏阿姨食品科技有限公司、江南大学、祐康(杭州)食品制造有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、杭州冠华王食品有限公司、郑州轻工业大学、黑龙江省华测检测技术有限公司、福建傲农生物科技集团股份有限公司、荣成奥讯海洋生物科技有限公司、河南省福润食品有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司、蓬莱汇洋食品有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司。

本文件主要起草人：刘振宇、张晨、朱香杰、范雯、孙鹏、沈坚、连惠章、胡五连、苗树堂、范大明、郑文盈、厉建军、江芬儿、张华、赵华锋、刘兴敏、张志刚、鞠文明、张耀文、孙永军、牟伟丽、刘扬瑞、鲁振、孙金生。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB/T 23786—2009；
- 本次为第一次修订。

速冻饺子质量通则

1 范围

本文件规定了速冻饺子的产品分类、原辅料要求、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售的要求,描述了速冻饺子感官检验、理化检验、馅含量和净含量的试验方法。

本文件适用于速冻饺子的生产、检验和销售。

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,仅所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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10825 加工食品销售服务要求 速冻食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻饺子 quick-frozen dumpling

以小麦粉和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做馅,经成型、熟制或不熟制、速冻后产品中心温度小于或等于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的产品。

3.2

荤馅 meat filling

以畜肉、禽肉、动物性水产品及其制品或混有蔬菜、蛋类、豆制品、菌类等为主要原料制成的馅料。

3.3

素馅 vegetable filling

以蔬菜、豆类、蛋类及其制品、菌类等为主要原料制成的馅料。

3.4

生制品 raw product

产品冻结前未经加热成熟的制品。

3.5

熟制品 cooked product

产品冻结前经加热成熟的非即食制品。

4 产品分类

4.1 按馅料分类

4.1.1 荤馅类。

4.1.2 素馅类。

4.2 按加工方法分类

4.2.1 速冻生制品类。

4.2.2 速冻熟制品类。

5 原辅料要求

5.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

5.2 其他原辅料应符合国家标准、行业标准等相关标准和有关规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的要求。

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
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味
杂质	外表及内部均无正常视力可见外来杂质

6.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目		指标	
		荤馅类	素馅类
水分/(g/100 g)	≤	70	
脂肪/(g/100 g)	≤	18	—
蛋白质 ^a /(g/100 g)	≥	2.5	—

^a 以馅料为检测样本。

6.3 馅含量

应符合表 3 的要求。

表 3 馅含量

项目	指标
馅含量/(g/100 g)	≥ 35

6.4 净含量

预包装商品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

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,通过目测检查外观、色泽、杂质,然后按包装上标注的食用方法熟制后,通过口尝、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 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

7.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

7.3 馅含量

应按附录 A 的规定进行测定。

7.4 净含量

按 JJF 1070 有关的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

8.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品,抽样数量应满足检验和留样需求。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应按照本文件的规定进行检验,检验符合本文件要求后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、馅含量。

8.4 型式检验

8.4.1 每年应对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一的应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 长期停产后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含第6章规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。出厂检验如有不合格项目,可以再次抽样复验,复验后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

8.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目,可以再次抽样复验,复验后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

9 标签、标志、包装

9.1 标签、标志

9.1.1 标签应符合相应法律法规和国家标准的要求,同时还应标注速冻生制品或速冻熟制品和馅含量。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关国家标准、行业标准的有关规定。

9.2.2 产品包装应严密、捆扎结实、无破损和污染现象。

9.2.3 包装应符合 GB 23350 的规定要求。

10 运输、贮存

10.1 运输

10.1.1 产品应在小于或等于-12℃的环境下运输。

10.1.2 运输工具应清洁、卫生,不应与有毒、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。

10.1.3 搬运产品应轻拿轻放,不应摔扔、撞击、挤压。

10.2 贮存

10.2.1 产品应在小于或等于-18℃的环境下贮存。

10.2.2 产品贮存过程中不应与有毒、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。

10.2.3 产品贮存应离地、离墙保持不少于10 cm。

11 销售

应符合 SB/T 10825 的规定。

附 录 A
(规范性)
馅含量检测方法

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

单位为个

每袋饺子个数	抽样量
<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 ,按公式(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)。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)
-