

湖南山村妹食品有限公司企业标准

Q/AKSC 0001S-2024

食品安全企业标准

饺子皮/馄饨皮/烧麦皮/果蔬饺子皮

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4335045-2024

备案日期: 2024年6月26日

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章



2024-6-14 发布

湖南山村妹食品有限公司 发布

前言

本标准按照 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。

本标准由湖南山村妹食品有限公司提出。

本标准由湖南山村妹食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南山村妹食品有限公司。

本标准主要起草人：冯勇。

本标准代替 Q/AKSC 0001S-2022。



饺子皮/馄饨皮/烧麦皮/果蔬饺子皮

1 范围

本标准规定了饺子皮/馄饨皮/烧麦皮/果蔬饺子皮的要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉和/或其他果蔬粉为主要原料，水、食用玉米淀粉、食用盐为辅料，添加或不添加食品添加剂，经和料、压皮、成型、包装等工艺生产而成的饺子皮/馄饨皮/烧麦皮/果蔬饺子皮。

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

GB 2760

食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.7

食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3

食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12

食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22

食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.239

食品安全国家标准 食品中酸度的测定

GB/T 6543

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718

食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881

食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050

食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29605

感官分析 食品感官质量控制导则

GB 31621

食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070

定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令

《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	微黄白色	GB/T 29605，将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
气味	具有产品应有滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变，口尝无砂质	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	14.0~45.0	GB 5009.3
酸度/(°T) ≤	2.0	GB 5009.239

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定进行检测。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种。同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg, 分成 2 份, 1 份用于检验, 1 份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括: 感官、水分、酸度、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次, 凡属下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- 产品定型投产时;
- 更换主要设备时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;



- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准, 判定为合格品。

5.5.2 所检项目如不符合本标准时, 允许对该批次产品留样复检, 复检结果仍不符合本标准, 判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合GB 7718、GB 28050及相关规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装箱若采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 贮存温度 10-25 $^{\circ}\text{C}$ 产品保质期为 30 个小时, 贮存温度 1-10 $^{\circ}\text{C}$ 产品保质期为 7 天。

