

ICS 67.060

CCS X 11

团 体 标 准

T/ FSGCC 01-2026

冷藏与速冻广式虾饺

Cantonese Shrimp Dumplings

（征求意见稿）

XX-XX-XX 发布

XX-XX-XX 实施

佛山市饮食同业商会 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。

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。

本文件由佛山市饮食同业商会提出并归口。

本文件起草单位：佛山大学、佛山市南海日宥农副食品加工有限公司、佛山市五仁餐饮管理有限公司、佛山市南海旺阁渔村饮食服务有限公司、双溪豪苑（佛山）餐饮有限公司。

本文件主要起草人：钟先锋、洪婷婷、罗龙明、李佩蓓、彭洁、石林、霍欣恩。

说明：本稿根据企业实际面皮配方、馅料配方、工艺控制点及现行速冻食品相关标准形成报批建议文本。标准编号、归口单位、部分理化指标限值、微生物项目设置及验证数据应结合挂靠社会团体要求、型式检验结果和验证资料进一步确认。

冷藏与速冻广式虾饺

1 范围

本文件规定了广式虾饺的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、追溯与管理要求。

本文件适用于以淀粉及其制品为主要原料制皮，以虾仁为主要原料并配以猪肉、竹笋、调味料等辅料制馅，经包制成型后进行速冻或冷藏的非即食预包装广式虾饺的生产、检验和销售。

本文件不适用于现制即食虾饺及仅供餐饮后厨内部流转的非预包装半成品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。凡是注日期的引用文件，仅该日期对应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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB/T 23786 速冻饺子

GB/T 39947 食品包装选择及设计

GB/T 40963 冻虾仁

GB 4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2025 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 水晶皮

以澄面及其制品为主体，经热水烫制、和面、压延或拍皮形成的、蒸制后呈半透明或微透明特征的饺子皮。

3.2 广式虾饺

以淀粉及其制品为主要原料制皮，以虾仁为主要原料并配以猪肉、竹笋、调味料等辅料制馅，经包制成型后进行或不进行冷藏或速冻的广式点心类食品。

4 产品分类

4.1 冷藏广式虾饺

产品经成型、蒸制后未完全熟制，未采用速冻工艺，直接冷却，并于 0~4℃低温条件下贮存、运输、销售的产品。

4.2 速冻广式虾饺

经包制成型，采用速冻工艺（产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ），并在 -18°C 及以下条件贮存、运输、销售的产品

4.2.1 生制速冻广式虾饺

成型后未经加热成熟直接进行速冻的产品。

4.2.2 熟制速冻广式虾饺

成型后经蒸制或其他适宜热加工，达到熟制状态后再进行速冻的产品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 淀粉及淀粉制品应符合 GB 31637 及相应产品标准的规定。用于面皮的淀粉体系宜包括小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉及适量变性淀粉，以保证蒸制后半透明外观和韧性。

5.1.2 虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。原料虾仁应组织完整、色泽正常、无异味，不得使用腐败变质原料。

5.1.3 猪肉及其他畜禽肉原料应符合 GB 2707 等相关标准要求。

5.1.4 竹笋、调味料、食用油脂及其他辅料应符合相应食品安全标准和有关规定。

5.1.5 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.1.6 生产用水应符合国家有关食品加工用水要求。

5.2 生产过程要求

5.2.1 生产卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

5.2.2 企业应对原料验收、解冻、制皮、制馅、成型、速冻、金属异物控制、冷库贮存等主要工序或关键控制环节制定控制要求。其中涉及食品安全的关键控制环节应实施重点控制，并根据需要留存相关记录。

5.2.3 面皮采用热水烫面工艺时，烫面水温宜控制在 90℃~95℃；和面后面团中心温度宜控制在 55℃~65℃，并在保温条件下于 60 min 内使用完毕。

5.2.4 面团应经压面或等效工艺排除内部空气，以保证拍皮均匀性和蒸后皮体完整性。

5.2.5 馅料加工过程中应控制低温，拌馅结束时馅料温度应不高于 10℃。

5.2.6 整粒虾仁应经挑虾线、除壳、清洗、控水等处理；必要时可采用滚揉或等效工艺提升弹性与持水稳定性。

5.2.7 竹笋等植物性辅料宜经热处理、冷却和脱水后使用，以降低异味、游离水和组织破坏对馅料品质的不利影响。

5.2.8 速冻工序应确保产品冻结均匀，速冻后产品中心温度应达到-18℃及以下；连续式速冻线出冻产品表面温度或产品品温宜控制在-8℃及以下，不得出现明显冻裂。从速冻完成至贮存、运输及销售，应保持冷链连续。冷藏产品成品中心温度应保持 0~4℃，冷藏全过程应保持稳定低温，避免温度波动影响产品品质。

5.2.9 包制后的产品宜按同向摆托、排列整齐；内外包装信息应完整对应，封口应严密，防止运输和贮存过程中开封、串味和失水。包装和储存条件应根据冷藏或速冻产品类别进行控制。

5.3 感官要求

项目	指标
状态外观	形态完整，呈半月形或近半月形，褶皱较清晰，单体间无明显粘连，不破损、不漏馅、不明显变形。
成型完整性	封口基本严密，无开口、无缺角，收口端正；抽样检查时不应有明显偏斜、反向摆放导致的压伤或变形。
色泽	具有冷藏或速冻广式虾饺应有的色泽，皮色均匀，无明显发灰、发黄或斑点。
杂质	内外均无肉眼可见外来杂质。
蒸制后外观	皮体完整，皮呈半透明或微透明，馅料轮廓可隐约可见，不明显塌陷、爆裂。
蒸制后风味	具有广式虾饺应有的鲜香风味，虾鲜味较突出，兼具协调脂香，无明显腥味、酸败味、哈败味及其他异味。
蒸制后组织	皮薄有韧性、不夹生、不粘牙；馅料熟透，不松散、不粉化；虾仁颗粒可辨，具有弹性和回弹感。

5.4 理化指标

项目	指标	说明
水分/(g/100g)	≤65	成品控制指标
蛋白质/(g/100g)	≥6.0	成品控制指标
脂肪/(g/100g)	≤18	成品控制指标
馅含量/%	≥55	以单只产品中馅料质量占产品总质量计
整粒虾仁及虾胶总含量/%	≥45	以馅料中虾源性原料净含量计
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25	成品控制指标

5.5 规格与成型要求

单只总量允许偏差	按单只产品称量时，宜控制在标示单重的 ±2 g 范围内。
褶皱条数	25 g 产品宜为 6~8 条；30 g~35 g 产品宜为 8~10 条；40 g~45 g 产品宜为 10~12 条。
收口宽度	宜≤1.0 cm。
收口厚度	宜为 0.2 cm~0.3 cm。
中间褶皱长度	宜为 1.8 cm~2.0 cm。
项目	要求
单只重量	宜为 25 g~45 g，或符合企业明示规格。
皮重占比	宜为产品总质量的 30%~45%。
馅重占比	宜为产品总质量的 50%~70%。
成型状态	褶皱基本均匀，封口完整，摆托整齐、方向一致，蒸制后不应出现大面积开裂、塌陷或漏馅。

5.6 速冻特性要求

项目	要求
出冻品温	连续式速冻线出冻产品表面温度或产品品温宜 $\leq -8^{\circ}\text{C}$ 。
速冻后开裂	产品速冻后不应有肉眼可见的开裂。
单体分离性	产品单体应易于分离，不应因冻结结块导致明显破损。
冻结终点	速冻后产品中心温度应达到 -18°C 及以下。
蒸后形态保持性	按标签标示方法蒸制后，成品外形基本完整；25 g~35 g 规格产品破皮率宜不高于 5%，40 g 及以上规格产品破皮率宜不高于 10%，漏馅率宜不高于 3%。
复热口味还原度	经验证样与企业设定对照样比较，应保持本品种应有的风味和组织特征。

5.7 安全指标

5.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.7.3 其他安全指标应符合 GB 19295 及相关食品安全国家标准的规定。

5.8 净含量偏差

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》及 JJF 1070 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验：速冻产品在冻结状态下检查外观、色泽、杂质和单体分离性；冷藏产品在冷藏状态下检查外观、色泽和杂质；所有产品按标签标示方法蒸制后评价蒸制后外观、风味及组织状态。

6.2 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.4 脂肪按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.5 过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。

6.6 挥发性盐基氮按 GB 5009.228 规定的方法测定。

6.7 馅含量按 GB/T 23786 附录 A 或经验证等效方法测定。

6.8 整粒虾仁及虾胶总含量可按企业配方投料核算并结合批记录复核，必要时采用拆分称量法或经验证等效方法确认。

6.9 安全指标 按相关食品安全国家标准规定的方法测定，冷藏产品需额外关注菌落总数和大肠菌群。

6.10 净含量偏差按 JJF 1070 规定的方法测定。

6.11 中心温度：速冻产品可采用经校准的针式温度计在速冻完成后测定；冷藏产品可选取代表性批次测定馅料和成品温度。

6.12 破皮率、漏馅率可按企业标示食用方法蒸制后统计总数与不合格只数计算。

6.13 褶皱条数采用目视计数法测定；收口宽度、收口厚度和中间褶皱长度采用刻度值不大于 1 mm 的直尺或游标卡尺测定。

6.14 单只重量偏差、皮重和馅重可按随机抽样称量并拆分称量的方法测定。

6.15 出冻品温可在速冻机出口处采用经校准的温度计测定；速冻后开裂采用目视检查法判定（仅适用于速冻产品）。

6.16 包装完整性通过目测和手压方式检查标签信息对应性及封口严密性。

7 检验规则

7.1 组批：同一班次、同一品种、同一规格、同一生产线、同一包装形式的产品为一批。

7.2 抽样：从成品库同批产品中随机抽取，抽样数量应满足出厂检验、型式检验和留样需要。

7.3 出厂检验：每批产品应进行出厂检验，检验项目至少包括感官和净含量、其中菌落总数和大肠菌群等安全指标适用于冷藏虾饺。

7.4 型式检验：型式检验项目为本文件规定的全部项目，每半年至少进行一次；有新产品试制、原料或工艺重大变化、停产半年后恢复生产、监督管理部门提出要求等情形时，应进行型式检验。

7.5 判定规则：检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品合格；若有一项不符合规定，可按相关规则复检，复检后仍不符合规定时，判该批产品不合格。。

8 标签标识

8.1 预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家有关规定。

8.2 应根据企业真实生产标注，明确产品属性为“冷藏广式虾饺”或“速冻广式虾饺”。

8.3 标签或说明书应标明贮存条件、保质期、食用方法、蒸制时间建议及过敏原提示。

8.4 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定，运输包装应区分冷藏和速冻产品，确保温度控制和冷链管理。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装材料和容器应符合 GB/T 39947 及相关食品安全要求，包装应能满足产品在贮存、运输和销售过程中的防潮、防串味和防破损要求。

9.2 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.3 产品运输和贮存温度：冷藏产品应保持在 0~4℃，速冻产品应保持在-18℃及以下，装卸过程中均应减少温度波动和暴露时间。

9.4 产品应离墙、离地分类存放，并执行先进先出管理，确保冷链连续。

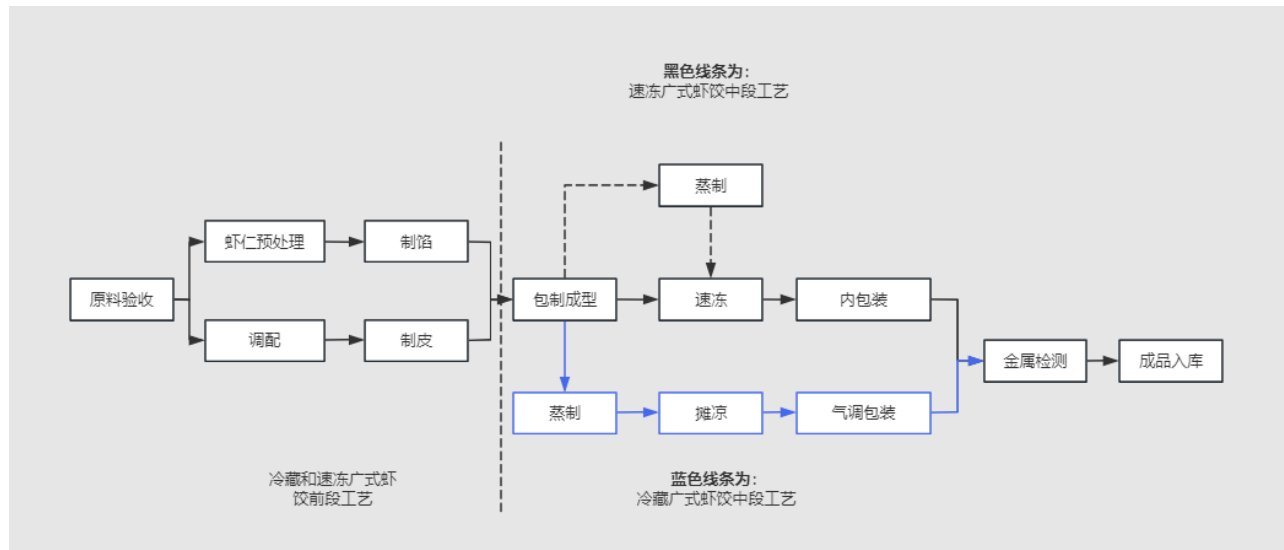
10 追溯与管理要求

10.1 生产企业应建立覆盖原料采购、加工、冷藏或速冻、包装、检验、仓储、运输、销售等环节的追溯记录，确保产品可追溯。

10.2 生产企业应建立并实施食品安全管理制度，宜通过 HACCP、ISO 22000 或等效食品安全管理体系认证，确保产品的安全性。

10.3 企业应建立与本文件要求相适应的验证机制，对关键质量指标、蒸后形态保持性、储藏稳定性以及冷藏/速冻过程控制开展持续评价。

附录 A（资料性） 推荐生产工艺流程



广式虾饺生产工艺流程

虾仁预处理工序宜依次进行：原料半解冻后挑除虾线，再经去壳、除杂、清洗、充分控水，根据产品需要进行滚揉处理。冷藏产品控水后的虾仁应 0~4℃低温储存并保持低温加工；速冻产品控水后的虾仁可进入馅料加工和包制成型，完成后进行快速冻结至中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

附录 B（资料性） 关键工艺控制点建议

控制点	建议控制要求	目的
面皮烫面水温	90 °C~95 °C	保证淀粉熟化和皮体透明度
和面后面团中心温度	55 °C~65 °C	保证延展性和成型稳定性
面团使用时限	≤60 min	避免冷却硬化、影响拍皮
装托方向与排列	同向摆托、整齐有序	降低压伤和变形风险
出冻/冷藏品温	速冻产品：≤-8 °C； 冷藏产品：0~4 °C	控制速冻工序稳定性 / 保持冷藏低温质量
速冻后开裂	不得有肉眼可见开裂	减少冻裂和蒸后破皮风险
包装封口完整性	信息完整对应、封口严密	保证销售贮运质量
拌馅结束温度	≤10 °C	降低微生物风险并保持组织弹性
整粒虾仁预处理	挑虾线、除壳除杂、控水	提高感官品质和异物控制水平
速冻终点	中心温度≤-18 °C	保证速冻品质和冷链稳定性

参 考 文 献

- [1] 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
- [2] 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）
- [3] T/GDCCA 001 冷藏冷冻预包装食品流通作业规范
- [4] GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- [5] GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- [6] 佛山市南海日宥农副食品加工有限公司. 虾饺质量内控标准（RY-YF-C-025/26）
- [7] 国家市场监督管理总局. 团体标准管理规定
- [8] 国家卫生健康委员会, 国家市场监督管理总局. 食品安全国家标准管理办法