

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-XXXX

水饺技艺

Dumpling-making skills

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 原辅料要求	3
5 烹饪器具	4
6 制作工艺	4
7 质量要求	5
8 标志、包装、贮存、运输、保质期	6

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。

本文件由镇平县泽膳食品集团有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

水饺技艺

1 范围

本文件规定了水饺技艺的原辅料要求、烹饪器具、制作工艺、质量要求、标志、包装、贮存、运输与保质期。

本文件适用于以面粉、馅料为主要原料，经和面、制馅、包制、速冻、包装等工序制成的水饺的制作。

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。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191-2008 包装储运图示标志
- NY/T 744-2020 绿色食品葱蒜类蔬菜
- GB 2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精
- GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5461-2016 食用盐
- GB/T 7900-2018 白胡椒
- GB/T 8233-2018 芝麻油
- GB/T 30383-2013 生姜
- SB/T 10416-2007 调味料酒
- LS/T 3203-1993 饺子用小麦粉
- GH/T 1194-2022 大蒜
- JJF 1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料要求

4.1 原料

4.1.1 主料

小麦粉 500 g。

4.1.2 辅料

肥瘦猪肉 500 g、鸡蛋 1 枚。

4.1.3 调料

料酒 10 g、胡椒粉 5 g、精盐 10 g、姜 10 g、葱 50 g、蒜 60 g、芝麻油 10 g、酱油 60 g、味精 20 g、白砂糖 20 g。

4.2 要求

- 4.2.1 小麦粉应符合 LS/T 3203-1993 的规定。
- 4.2.2 猪肉应符合 GB 2707-2016 的规定。
- 4.2.3 料酒应符合 SB/T 10416-2007 的规定。
- 4.2.4 食用盐应符合 GB/T 5461-2016 的规定。
- 4.2.5 生姜应符合 GB/T 30383-2013 的规定。
- 4.2.6 葱应符合 NY/T 744-2020 的规定。
- 4.2.7 酱油应符合 GB 2717-2018 的规定。
- 4.2.8 芝麻油应符合 GB/T 8233-2018 的规定。
- 4.2.9 大蒜应符合 GH/T 1194-2022 的要求。
- 4.2.10 味精应符合 GB 2720-2015 的要求。
- 4.2.11 白胡椒应符合 GB/T 7900-2018 的要求。
- 4.2.12 其他原料应符合相关食品安全文件有关的规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用燃油、燃气两用灶及其他灶具。

5.2 炊具

宜选用炒勺、双耳炒锅及其他炊具。

5.3 器具

应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 和面

- 6.1.1 将面粉放入和面容器中，缓慢加入适量的水，水里放些许盐、鸡蛋，同时搅拌，使面粉逐渐形成絮状。
- 6.1.2 继续搅拌并揉制面团，直至面团光滑、有弹性，一般揉制时间不少于 8 min ~ 10 min。
- 6.1.3 将揉好的面团放置在温暖、湿润的环境中静置醒面，醒面时间不少于 20 min。

6.2 制馅

猪肉先用刀背捶茸，去筋后剁细，加料酒、胡椒粉、精盐、姜、葱、蒜、芝麻油、酱油、味精、白砂糖搅匀成馅。

6.3 包制

将面团搓条，揪成 50 个面剂子，逐一擀成中间稍厚，周边薄，直径 6 cm 的饺皮上馅，双手配合制成水饺形。

6.4 速冻

6.4.1 将包制好的水饺迅速放入速冻设备中，设备温度应控制在 $-30\text{ }^{\circ}\text{C} \sim -40\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

6.4.2 速冻过程中，水饺应均匀分布，避免粘连，确保水饺中心温度在 30 min 内降至 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及以下，形成细小均匀的冰晶，最大限度保持水饺的营养成分和口感。

6.5 包装

6.5.1 速冻后的水饺应立即进行包装，防止水分散失和微生物污染。

6.5.2 产品内包装材料应符合 GB 4806.7-2023 的规定。

6.5.3 包装过程中，严格控制每包水饺的数量和净含量。

7 质量要求

7.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	饺子浅白色
组织形状	水饺外形完整，无破损、开裂、露馅现象，表面无冰霜或冰霜较少。
气味和滋味	具有产品应有滋味、气味、无其他异味
杂质	无肉眼可见杂质

7.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	单位	指标
铅（以 Pb 计）	mg/kg	≤ 0.5
总砷（以 As 计）	mg/kg	≤ 0.5
过氧化值	g/100 g	≤ 0.25
挥发性盐基氮	mg/100 g	≤ 15
脂肪	g/100 g	≤ 18
蛋白质	g/100 g	≤ 2.5
水分	g/100 g	≤ 70

7.3 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项目	单位	采样方法及限量（若非指定，均以 /25g 表示）			
		n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	CFU/g	5	1	10 ²	10 ³
大肠菌群	MPN/g	5	1	10	10 ²
沙门氏菌	/25g	5	0	0	-

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

7.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

8 标志、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标志

8.1.1 基本标志

产品的基本标识应包括下列内容：

- 产品名称或商标；
- 产品执行的文件编号；
- 制造商名称、生产日期或批号；
- 保质期；
- 生产许可证标记和编号。

8.1.2 合格证书

8.1.2.1 每个出厂检验或交货批应有产品合格证书。

8.1.2.2 产品合格证书应包括下列内容：

- 产品的检验结果；
- 产品批量、批次；
- 生产日期、检验日期、出厂日期、检验员签名及制造商的质量检验印章；
- 生产许可证标记和编号；
- 质量认证等其他标志；
- 制造商名称、地址及质量问题受理部门联系电话；
- 用户名称及地址。

8.1.3 使用说明书

产品应附使用说明书，使用说明书内应包括：

- 产品介绍，包括产品名称、用途、特点；
- 存储水饺的方法、处理水饺前的准备步骤以及食用方法等；

- c) 注意事项;
- d) 联系方式。

8.2 包装

- 8.2.1.1 产品外包装应在清洁的环境下进行。
- 8.2.1.2 所用纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味。
- 8.2.1.3 水饺的外包装标识应符合 GB/T 191-2008 的规定。

8.3 贮存

- 8.3.1 包装好的水饺应及时贮藏在清洁、干燥、通风、无鼠虫害的仓库中。仓库应符合卫生要求，无毒、无异味、无污染，宜配有目测温度计和自动温度记录仪。不得与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品一起贮存。
- 8.3.2 不同品种、批次、规格的水饺应分别贮存，排列整齐，标识清楚，并用垫板垫起与墙壁保持一定距离，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

8.4 运输

- 8.4.1 运输工具应清洁卫生、无异味，不得与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混运，运输中应避免日晒、虫害、有害物质的污染。
- 8.4.2 运输搬运时应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

8.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，真空灭菌包装在常温下产品保质期为 6 个月，或按标签标识明示的保质期执行。
