

规 范 性 文 件

供深食品评价细则 速冻饺子

Shenzhen quality food evaluation criteria—Quick-frozen dumpling

深圳市深圳标准促进会 发布

2020 年 11 月 30 日

目 录

1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 检测指标的分类原则.....	1
4 检测指标分类.....	1
4.1 一类指标.....	1
4.2 二类指标.....	2
4.3 三类指标.....	2
5 抽样检验方法.....	2
5.1 抽样方法.....	2
5.2 检验方法.....	3

前 言

本文件按照GB/T 1.1 《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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳海关食品检验检疫技术中心

本文件主要起草人：练思航、程曦、梁乔玲、朴美善、颜楚丽、金晓蕾、唐嘉咪、周小祺，王晓娅、何嘉燕、郭靖婷、苏燕君、吴雪莹、温利峰、肖锋、韩瑞阳、岳振峰、

本文件为首次制定。

供深食品评价细则 速冻饺子

1 范围

本文件规定了供深食品 速冻饺子评价的检验检测指标分类的原则及分类。
本文件适用于速冻饺子的评价。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品
- T/SZS 2583 供深食品 速冻饺子
- 21CFR-172 美国联邦法规第 21 篇第 172 章 食品与药品

3 检测指标的分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的风险等级，结合食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标,确定供深食品 速冻饺子检测指标的分类。检测指标共分为三类，一类指标为高风险项，二类指标为中风险项，三类指标为低风险项。

4 检测指标分类

4.1 一类指标

一类指标为必检项，企业在申请供深食品评价时，应提供表 1-3 中所列指标的检测报告。

表 1 一类指标-理化要求

项目	指标	
	荤馅类	素馅类
馅含量/（g/100g）	≥ 35	
水分/（g/100g）	≤ 70	
脂肪/ a（g/100g）	≤ 18	—
蛋白质 b/（g/100g）	≥ 2.5	—
过氧化值 c/（g/100g）	≤ 0.25	
注 1：a，b 以馅料为检测样本。		
注 2：c 以脂肪计，且仅适用于以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的生制品检测。		

表 2 一类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
污染物限量 mg/kg	食品安全国家标准要求		
	铅 (Lead)	0.5	GB 2762

表 3 一类指标-微生物要求

类别	物质名称	限量值 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				来源
		n	c	m	M	
生制品	金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus)	5	1	10 ₃	10 ₄	GB 19295
	沙门氏菌 (Salmonella)	5	0	0/25 g	—	GB 19295
熟制品	菌落总数 (Aerobic plate count)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 19295
	大肠菌群 (Coliforms)	5	1	10	10 ²	GB 19295
	金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus)	5	1	10 ²	10 ³	GB 19295
	沙门氏菌 (Salmonella)	5	0	0/25 g	—	GB 19295

4.2 二类指标

二类指标为观察项。企业在申请供深食品评价时, 如已有表4中所列指标的检测报告, 则与申请材料一并提交给促进会; 如没有, 则应在通过供深食品评价后的一年内提供。

表 4 二类指标-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、不漏馅
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味, 无异味
异物	外表及内部均无肉眼可见异物

4.3 三类指标

三类指标为鼓励项。企业在申请供深食品评价时, 无须提供表5中所列物质的检测报告。但鼓励企业在其产品通过供深食品评价后对表5所列的物质进行检测, 并将结果提交促进会。

表 5 三类指标-安全要求

指标类别	物质名称	最大使用量 W/W	来源
食品添加剂使用量	海藻酸丙二醇酯 (Propylene glycol alginate)	0.3%	21CFR-172 美国联邦法规第 21 篇第 172 章 食品与药品 允许直接加入用于人类消费食品的食品添加剂

5 抽样检验方法

5.1 抽样方法

抽样方法按供深食品相关标准执行。

5.2 检验方法

检验方法按T/SZS 2583第5章规定执行。。
