

团 体 标 准

T/GDAQI XX—2026

岭南广式星级虾饺

Lingnan Cantonese star-grade Xia Jiao

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

广东省质量检验协会

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XXX提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

岭南广式星级虾饺

1 范围

本文件规定了岭南广式星级虾饺的技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于岭南广式星级虾饺的生产、贮运和销售。

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 包装储运图形符号标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 5009.3—2016 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）质量要求
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- 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 39947 食品包装选择及设计
- GB/T 40963 冻虾仁
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 875 食用木薯淀粉
- NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品
- SB/T 10379—2012 速冻调制食品
- SB/T 10412—2007 速冻面米食品

3 术语和定义

SB/T 10412—2007界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

岭南广式星级虾饺 Lingnan Cantonese star-grade Xia Jiao

以小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、水等为皮料，以虾仁（整虾）、猪肉、笋等为馅料，采用岭南广式工艺包制，并经速冻而成的面米食品。

注：成品图片见附录A。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦淀粉

应符合GB/T 8883的规定。

4.1.2 马铃薯淀粉

应符合GB/T 8884的规定。

4.1.3 木薯淀粉

应符合NY/T 8753的规定。

4.1.4 虾仁

应符合GB/T 40963的规定。

4.1.5 猪肉

应符合GB 2707的规定。

4.1.6 竹笋

应符合NY/T 1048的规定。

4.1.7 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.8 猪油

应符合GB/T 8937的规定。

4.1.9 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.10 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.11 谷氨酸钠（味精）

应符合GB/T 8967的规定。

4.1.12 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.13 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.14 其他原辅料

其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		
	五星级	四星级	三星级
组织形态	形态完整饱满，呈半月形；褶皱不少于12道、排布清晰均匀；外皮晶莹剔透、透光可清晰看见内部虾仁；无变形、无破损、无粘连、无塌陷、无开裂	形态完整，呈半月形或近半月形；褶皱不少于10道、层次分明；外皮晶莹剔透；无明显变形、无破损、无严重粘连	形态完整，呈半月形或近半月形；褶皱清晰；外皮较透亮；无明显变形、无破损
色泽	饺子晶莹剔透、通透均匀、光泽自然；馅料鲜亮有光泽，肉质红润无发灰、无暗沉哑色	饺子晶莹洁净、色泽均匀；馅料光泽自然，无发灰	饺子色泽正常、整体均匀；馅料色泽符合产品固有色
滋味、气味	虾肉鲜香味浓郁纯正；口感弹牙紧实、饱满多汁；虾香突出，无腥味、无香精感；回味清甜	虾肉鲜香纯正自然；肉质紧实有弹性；无腥膻味、无异味、无刺鼻气味	具有虾饺固有的鲜香风味；口感正常，无异常异味
杂质	无肉眼可见外来杂质、无碎壳、无泥沙、无毛发异物	无肉眼可见外来杂质、无明显异物	无肉眼可见外来杂质
皮馅状态	皮薄馅足，皮馅贴合紧密不分离；蒸制后不烂皮、不爆口、不粘牙、不糊口、不渗汤	皮薄馅匀，皮馅贴合度好；蒸后不烂皮、不爆口、无明显渗汤	饺子厚度适中，馅料充盈正常；无明显露馅、无破皮漏馅

4.3 品质指标

应符合表2的规定。

表2 品质指标

项目		指标		
		五星级	四星级	三星级
蛋白质/%	≥	5	4.2	3.8
脂肪/(g/100g)	≤	10	12	14
水分/(g/100g)	≤	62	65	68
冻品中心温度/℃	≤		-18	

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物限量

应符合GB 29921的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

应符合JJF 1070的规定。

4.8 生产加工过程

4.8.1 生产卫生

生产卫生要求应符合GB 31646的规定。

4.8.2 生产工艺

生产工艺见附录B。

5 检验方法

5.1 感官

取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，置于自然光下，鉴别其外观、色泽及组织形态，检查有无异物。嗅觉鉴别法鉴别气味和滋味。

5.2 品质指标

5.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.2 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

5.2.3 水分

按GB 5009.3—2016规定的直接干燥法测定。

5.2.4 冻品中心温度

按SB/T 10379—2012附录A的规定进行。

5.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.4 微生物限量

按GB 29921规定的方法测定。

5.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

净含量按JJF 1070规定进行，其它项目检验样品应自包装完好的产品随机抽取。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、蛋白质含量、脂肪含量、过氧化值、净含量及标签。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有1项（微生物项目除外）不符合要求的，允许加倍抽样复检不合格项，若复检仍不合格的，则判定本次检验为不合格。

6.5.3 微生物项目如有一项不符合标准，则判定为不合格品，不应复检。

7 标签标识

7.1 产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，同时标明“速冻、生制、非即食”及烹调加工方式等内容，烹饪方法见附录 C

7.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

应符合 GB/T 39947 的规定。

9 运输和贮存

9.1 产品不应与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存和运输。

9.2 产品应贮存在-18℃或以下的冷库内，温度波动应控制在±2℃以内。

9.3 产品应采用符合 GB 31605 规定的冷链运输。

10 销售与追溯召回

应符合 GB 31621 中相关要求。

附录 A

(资料性)

岭南广式星级虾饺图片

A.1 产品图片

岭南广式星级虾饺成品烹饪后图片参见图A.1。



图 A.1 岭南广式星级虾饺（烹饪后）图片

附录 B

(资料性)

岭南广式星级虾饺生产工艺流程

B.1 生产工艺基本参数

岭南广式星级虾饺生产工艺基本参数见表B.1。

表 B.1 生产工艺基本参数

项目	基本参数		
	五星级	四星级	三星级
面团使用时限/min	≤30	≤40	≤50
面皮直径/(cm/只)	8~10	7~9	6~8
面皮重量/(g/只)	14~16	13~17	12~18
馅料重量/(g/只)	≥20	≥18	≥16
单只虾饺虾仁数量/只	≥3	≥2	≥1

B.2 生产工艺流程

B.2.1 虾仁原料处理

将虾仁半解冻状态时去虾线及其他杂质异物，浸泡洗净至完全解冻，沥水备用。

B.2.2 笋丁原料处理

将鲜笋切去根部，去外壳和笋衣，罐头笋去笋衣，洗净，煮约30 min至熟，切丁，凉水浸泡，脱水1 min备用。

B.2.3 拌馅

虾仁加入调料真空滚揉15 min，包制前馅料中心不大于10℃。

B.2.4 和面

面皮采用(90~95)℃热水烫面，和面后面团中心温度宜为(55~65)℃，并在保温条件下于表B.1时限内使用完毕。

B.2.5 拍皮

将面团揉至纯滑，搓成圆条状，用拍皮刀将皮拍薄，用手捺成圆形虾饺皮，面皮重量和直径见表B.1。

B.2.6 包制成型

取虾饺皮一张，挑取馅料不少于到虾饺皮里，加入虾仁，捏成不少于(10~12)道褶皱的半月形或近半月形，褶皱清晰，封口完整，摆托整齐。

B.2.7 速冻

速冻后产品中心温度达到-18℃及以下。

附 录 C
(资料性)

岭南广式星级虾饺烹饪方法

C.1 无需解冻

产品无需解冻，蒸笼垫硅胶垫或笼底纸，打开包装，摆上产品。

C.2 蒸熟

待蒸柜（锅）完全上汽，放入产品加盖蒸约9 min即可。

参 考 文 献

- [1] GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
 - [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] 食品标识监督管理办法（国家市场监督管理总局令第100号）
-