

《岭南广式星级虾饺》团体标准 (征求意见稿) 编制说明

一、工作简况

1. 任务来源

本标准的制定任务由广东省质量检验协会下达（立项编号：TB26007）。根据《关于〈岭南广式星级虾饺〉团体标准立项的通知》（粤质检协〔2026〕123号），由广东起筷食品产业有限公司作为牵头单位，负责本标准的起草工作。

2. 目的和意义

粤式虾饺是广式早茶“四大天王”之首，是岭南饮食文化的重要符号。然而，目前国家及行业标准（如GB 19295、SB/T 10412）仅规定了速冻面米食品的基础安全指标，未能对“整虾用量、虾仁规格、传统工艺、口感分级”等体现高端产品特征的核心质量要素进行量化规范。市场上以碎虾替代整虾、滥用添加剂、品质参差不齐等现象频发，损害了消费者权益和地域品牌形象。

本标准首次提出虾饺星级划分体系，明确虾仁数量、蛋白质含量、面团使用时限、褶皱数量等关键品质指标，旨在：规范市场秩序；为高端虾饺的生产、检验和销售提供明确依据。

保护地域品牌：通过高标准要求，保护“岭南广式虾饺”这一非遗技艺与地域特色。

传承手工技艺：将传统拍皮、包制褶皱等经验性技艺进行量化，便于传承。

满足消费升级：回应消费者对“真材实料、高品质点心”的明确需求。

3. 主要工作过程

资料收集与调研（2026年1月-3月）：标准起草组于2026年初开始广泛收集国内外速冻面米食品、虾饺产品的相关标准、技术文献及企业生产数据。重点调研了广东地区多家广式茶楼及速冻食品生产企业的虾饺生产工艺、原料规格及产品定位，明确了星级虾饺的核心品质特征（整虾使用量、手工褶皱、口感弹性等）。

初稿形成（2026年4月）：在调研基础上，起草组确立了标准的基本框架，围绕“星级分级”这一核心理念，初步设定了感官要求、品质指标（蛋白质、脂肪、水分）、工艺参数（面团使用时限、拍皮重量、馅料重量）等关键技术指标，形成了标准草案初稿。

内部讨论与修改（2026年5月）：召集行业专家、检测机构及代表性企业，对初稿进行了逐条审议。重点对星级划分的合理性、各等级指标的梯度设置（如五星级虾仁 ≥ 3 只、蛋白质 $\geq 5\%$ ）、微生物限量与GB 29921的衔接等问题进行了深入讨论和修改完善。

形成征求意见稿（2026年5月下旬）：根据讨论意见修改后，形成《岭南广式星级虾饺》团体标准征求意见稿及本编制说明。

二、标准编制原则和主要技术内容确定依据

1. 编制原则

合规性原则：严格遵循 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》进行编写。

先进性原则：标准指标（如蛋白质含量、整虾数量）高于现行国家食品安全标准的基本要求，体现“星级”产品的差异化与高品质。

可操作性原则：所有指标（如褶皱数量、冻品中心温度）均有明确的检验方法，便于企业自检和第三方检测。

传承与保护原则：将传统“拍皮”“捏褶”等手工技艺转化为可量化、可验证的技术参数。

2. 主要技术内容及确定依据

星级分级体系（表1、表2）：

依据：根据市场主流高端虾饺产品（如五星级酒店、老字号茶楼出品）的实际水平，结合行业专家意见，将产品分为五星、四星、三星三个等级。

感官要求：

形态（褶皱数）：五星级要求“褶皱不少于12道”，四星级“不少于10道”。此数据来源于对广州、佛山等地知名餐饮企业手工虾饺的抽样统计，是判断手工制作和技艺水平的关键感官指标。

皮馅状态：要求“外皮晶莹剔透，透光可见内部虾仁”，是对传统澄面（小麦淀粉）虾饺皮的特质要求，区别于普通面粉皮虾饺。

品质指标（表 2）：

蛋白质（ $\geq 5.0\% \sim 5.5\%$ ）：该指标远高于 GB 19295 中对面米食品的常规要求。其设定依据是星级虾饺中整虾含量高。五星级要求 $\geq 5.5\%$ ，确保了足量优质虾仁的投入，防止以其他肉类或填充料替代。

脂肪（ $\leq 10 \sim 12\text{g}/100\text{g}$ ）：控制脂肪含量是为了体现虾饺“清爽不腻”的特点，防止使用过多肥膘肉。指标值参考了多家名优产品实测值的上限。

生产工艺参数（附录 B）：

面团使用时限（ $\leq 30 \sim 60$ 分钟）：传统烫面工艺形成的面团会随时间老化，影响皮的口感和透明度。该时限规定了从和面到包制完成的最长时间，是保证成品品质的关键工艺控制点，五星级要求最严（ ≤ 30 分钟）。

虾仁数量：明确规定了“单只虾饺虾仁数量”，五星级 ≥ 3 只，四星级 ≥ 2 只，三星级 ≥ 1 只。这是本标准最核心的创新点之一，从源头杜绝使用“碎虾”或“虾泥”冒充整虾。

污染物与微生物限量：直接引用 GB 2762 和 GB 29921，确保食品安全底线。

三、主要试验（验证）情况分析

标准起草过程中，由牵头单位及部分合作企业对不同星级的试制样品进行了内部验证。主要验证结果如下：

蛋白质含量：使用符合 GB/T 40963 的整虾仁（虾肉蛋白质含量约 18%-20%），按五星级标准（虾仁 ≥ 3 只，总馅

料 $\geq 20\text{g}$)制作的产品,实测蛋白质含量在 $5.8\%\sim 6.5\%$ 之间,满足 $\geq 5.5\%$ 的要求。

脂肪含量:控制馅料中肥肉比例在 $10\%\sim 15\%$ 时,产品实测脂肪含量为 $8.5\sim 11.2\text{g}/100\text{g}$,满足 $\leq 12\text{g}/100\text{g}$ 的要求。

水分:严格按照烫面工艺(水温 $90\sim 95^{\circ}\text{C}$)和面团使用时限操作,成品水分可控制在 $\leq 62\%$ 的范围内,保证了饺子皮爽滑不粘牙。

感官与工艺:由5年以上的熟练点心师操作,可实现12道以上清晰褶皱;面团使用超过40分钟后,饺子皮韧性下降,透明度降低,验证了“面团使用时限”指标的必要性。

四、与相关标准的关系

本标准在安全指标上严格遵循并部分高于现行标准,与之协调一致,无冲突。

引用的基础标准:

GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》

SB/T 10412《速冻面米食品》

GB 2760、GB 2762、GB 29921、GB 7718、GB 28050等

本标准的新增和提升内容:

星级分级体系:现行国标、行标均无产品分级要求。

品质差异化指标:首次规定“整虾数量”、“蛋白质下限”、“褶皱数量”、“面团使用时限”等。

工艺量化:将“手工包制”、“烫面”等传统经验进行了数据化表达。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在起草和征求意见过程中，无重大分歧意见。

六、 废止现行相关标准的建议

本标准为首次制定的团体标准，无废止现行标准的需要。

七、 标准性质的建议说明

建议本标准作为推荐性团体标准发布，供会员单位及社会自愿采用。

八、 贯彻标准的要求和措施建议

宣贯培训：标准发布后，建议由广东省质量检验协会组织，面向相关生产企业和检测机构开展标准宣贯会，重点解读星级分级指标和检测方法。

实施过渡：考虑到企业调整生产工艺和标签的需要，建议标准发布后预留 1-2 个月的过渡期。

市场推广：鼓励商超、电商平台及餐饮企业在采购和销售时采信本标准，通过标识星级（如“★★★”），引导消费者按需选择。

九、 其他应予说明的事项

本标准在附录中提供了产品图片（附录 A）、详细工艺流程（附录 B）和烹饪方法（附录 C），均为资料性附录，供企业参考使用，不作为强制判定依据。

《岭南广式星级虾饺》团体标准起草组

2026 年 5 月