

T/AAGS

安徽省粮食行业协会团体标准

T/AAGS 017—2025

饺子皮专用粉

Dumpling flour

2025 - 06 - 30 发布

2025 - 07 - 01 实施

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。

本文件由蒙城县金冠面粉有限责任公司提出。

本文件由安徽省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：蒙城县金冠面粉有限责任公司、六安国储粮油检测有限公司、安徽正宇面粉有限公司、安徽省粮食行业协会、六安市发展和改革委员会、皖西学院、阜阳市国良粮油质量检测有限公司、滁州市粮油质量检测服务中心、六安市金安粮食购销有限公司、阜阳职业技术学院、河南工业大学。

本文件主要起草人：孟艳丽、杨清、侯聪、张文占、吴菊、张会、徐壮、孙晓波、张乾坤、张宇、王国正、韩远胜、张丽、黄玉秀、黄晓卫、徐昊、朱博亚、高原、陆亮、广新杰、张兰剑、刘伟、廖洪梅、刘艳芳、黄满全、李鹭鹭、梁亚威、马森、田双起、刘昆仑。

饺子皮专用粉

1 范围

本文件规定了饺子皮专用粉的术语和定义、原辅料要求、质量要求、检验方法、食品安全要求、净含量、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于以小麦为原料制成的包水饺用的饺子皮专用粉。

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 1351 小麦
GB/T 1355 小麦粉
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB/T 5490 粮油检验 一般规则
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5506.1 粮油检验 小麦和小麦粉 面筋含量 第1部分：手洗法测定湿面筋
GB/T 5506.2 粮油检验 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋和面筋指数
GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8607 专用小麦粉
GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉和杜伦麦及其粗粒粉 Hagberg-Perten法测定降落数值
GB/T 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性的测试 粉质仪法
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 21924 谷朊粉
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉
LS/T 3248-2017 中国好粮油 小麦粉

3 术语和定义

GB/T 1355和GB/T 8607界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

饺子皮专用粉 Dumpling flour

以小麦为主要原料，经过碾磨加工，添加或不添加食品辅料、食品添加剂等配料，适用于制作饺子皮的产品。

4 原辅料要求

4.1 小麦

应符合GB 1351、GB 2715的规定。

4.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 辅料及食品添加剂

应符合GB 31637、GB/T 21924、GB/T 22493、GB 2760的要求。

5 质量要求

质量指标见表1。

表1 质量指标

项目	指标
色泽、气味	正常
外观形态	粉状或微粒状，无结块
面片光泽稳定性	≤ 7.5
水分含量/%	≤ 14.5
灰分含量/（以干基计）/%	≤ 0.55
湿面筋含量/%	≥ 28
含砂量/%	≤ 0.02
磁性金属物/（g/kg）	≤ 0.003
降落数值/s	≥ 300
脂肪酸值（以湿基，KOH计）/（mg/100g）	≤ 60
稳定时间/（min）	≥ 3.5
饺子皮评分	≥ 85

6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 食品安全要求

应符合GB 2715的规定。

8 检验方法

8.1 色泽、气味检验：按GB/T 5492的规定执行。

8.2 外观形态检验：按GB/T 1355的规定执行。

8.3 面片光泽稳定性检验：按LS/T 3248-2017附录A执行。

8.4 水分含量检验：按GB 5009.3或GB/T 5497执行，其中GB 5009.3为仲裁法。

8.5 灰分含量检验：按GB 5009.4或GB/T 24872的规定方法执行，其中GB 5009.4为仲裁法。

8.6 湿面筋含量检验：按GB/T 5506.1或GB/T 5506.2的规定方法执行。

8.7 含砂量检验：按GB/T 5508的规定执行。

8.8 磁性金属物检验：按GB/T 5509的规定执行。

8.9 降落数值检验：按GB/T 10361的规定执行。

- 8.10 脂肪酸值检验：按 GB/T 5510 的规定执行。
- 8.11 稳定时间检验：按 GB/T 14614 的规定执行。
- 8.12 饺子皮评分检验：按附录 A 的规定执行。
- 8.13 净含量检验：按 JJF 1070.2 的规定执行。

9 检验规则

9.1 检验的一般原则

按照GB/T 5490的规定执行。

9.2 扦样、分样

按照GB/T 5491的规定执行。

9.3 出厂检验

出厂检验项目包括色泽、气味、外观形态、水分含量、灰分含量、湿面筋含量、含砂量、磁性金属物、降落数值。

9.4 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同种产品为一批次。

9.5 判定规则

产品经检验，质量指标有一项不符合表1规定，判为不符合本文件产品。

9.6 型式检验

按表1的规定检验。有下列情况之一应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、设备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- e) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

10 标签、标识

产品名称和类别应按本文件规定的名称和类别标注，此外应注明规格、数量、生产日期、生产企业名称和地址等内容。

11 包装、储存、运输

11.1 包装

包装应符合GB/T 17109的规定，产品包装封口应严密，包装应牢固。

11.2 储存

产品应储存于清洁、卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，储存时应隔墙离地，留有一定间隙，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合存放。

11.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合装配和运输。

附录 A
(规范性)
饺子皮评分

A.1 原理

由评价员用感官分别对生饺子皮的色泽、表观状态，对熟饺子皮的光泽度、表观状态、滑爽性、弹性、黏性、硬度、咀嚼性和食味进行评价，结果以评价员综合评分的平均值表示。

A.2 原料

A.2.1 饺子皮专用粉。

A.2.2 试验用水：符合GB/T 6682中三级水的规定。

A.3 设备与用具

A.3.1 和面设备：针式和面机(和面量100g~200g)。

A.3.2 压面设备：试验面条机(压面辊间距0.5mm~6.0mm)。

A.3.3 天平：感量为0.1g。

A.3.4 测厚仪：厚度范围0.0mm~10.0mm。

A.4 操作步骤

A.4.1 和面

称取200g±0.5g饺子皮专用粉(A.2.1)倒入和面机的和面钵中，加入80g试验用水(A.2.2)，和面2min，根据面团形成状态适当调整加水量，形成的面团颗粒直径在1cm~3cm，手握成团，且松手后不散开。

A.4.2 压延

调整面条机的辊间距为2.4mm，将和好的面团放入面条机压片→折叠→再压片，反复3次，压好的面带用食品级自封口袋密封并于室温下静置20min；依次调整面条机辊间距为1.4mm、1.2mm、1.0mm、0.8mm，按照同一方向轧制面带，压最后一道时，面条机辊间距可适当调整，最终面带厚度控制在1.0mm±0.1mm。

A.4.3 饺子皮制作

将厚度为1.0mm的面带，沿面带纵向压延方向切成数片7cm×3cm长方形饺子皮(如图A.1所示)，放入4℃冰箱中冷藏，冷藏时间不超过6h。

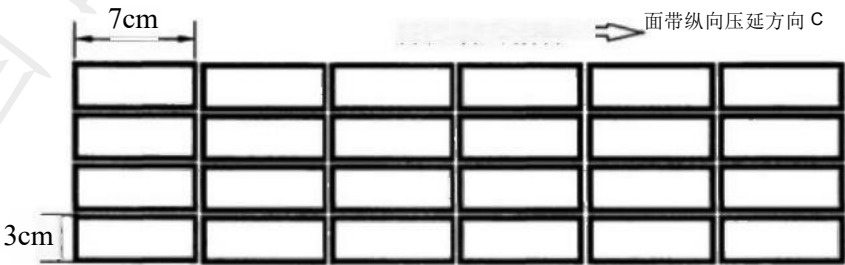


图 A.1 饺子皮成型示意图

A.5 样品编号和感官评价条件

A.5.1 样品编号

每次试验品评样品不超过4份(包含1份参照样品)。样品为5份以上时，以4份为一批，试验进行2次以上。品评时将参照样品编号为No. 1，其他样品采用统计学方法随机编号为No. 2、No. 3、No. 4。

A.5.2 感官评价条件

应符合GB/T 13868的规定。

A.6 感官评价方法

A.6.1 感官评价小组

所有参加感官评价的评价员均应符合GB/T 10220的要求，并接受关于饺子皮评价相关知识的专门培训，具有相同的资格水平与检验能力。每次评价应由6位及以上评价员组成的评价小组承担。

A.6.2 参照样品选择

选取不同等级的饺子皮专用粉(A.2.1)样品共计3份~4份，按本标准要求的方法制作成饺子皮，经评价小组(A.6.1)评价，选出综合评分的平均值在70分±2分的样品1份，作为每次品评的参照样品。

A.6.3 生饺子皮评价

由评价小组(A.6.1)对生饺子皮的颜色、表观和均匀性进行观察评价，并按表A.1的评分标准进行逐项打分。

A.6.4 熟饺子皮评价

将同一样品的饺子皮6张~10张同时放入1000mL沸腾的试验用水(A.2.2)中煮3.5min，注意翻动使饺子皮受热均匀，煮好的饺子皮捞出放入试验用水中冷却1min，由评价小组(A.6.1)按表A.1的评分标准对饺子皮的外观、口感和食味进行评价。品尝时将饺子皮纵向放入口中，一批样品的品尝时间控制在5min以内完成。

A.7 结果表示

根据评价小组(A.6.1)的综合评分结果计算平均值，个别品评误差超过平均值10分以上的数据应舍弃，舍弃后重新计算平均值。最后以综合评分的平均值作为饺子皮评分试验结果，计算结果取整数。

表 A.1 饺子皮评分项目及评分标准

评价指标		各指标分值	评分标准	参照样品得分 No. 1	样品得分 No. 2
生饺子皮外观 (15分)	颜色	5分	亮白色、乳白色(4分~5分) 奶黄色(2分~3分) 暗黄色、灰色或其他不正常色(0分~1分)		
	表观	5分	表面光滑(4分~5分) 表面较光滑(2分~3分) 表面粗糙(0分~1分)		
	均匀性	5分	吸水均匀，面片颜色均一(4分~5分) 吸水较均匀，面片颜色较均匀(2分~3分) 吸水不均匀，面片表面有杂色(0分~1分)		
熟饺子皮外观 (15分)	光泽度	5分	光亮(4分~5分) 一般(2分~3分) 暗淡(0分~1分)		
	表观	10分	表面光滑、有明显透明质感(8分~10分) 表面较光滑、透明质感不明显(5分~7分) 表面粗糙、明显膨胀(2分~4分)		
口感 (65分)	滑爽性	10分	光滑爽口(8分~10分) 较光滑(5分~7分) 口感粗糙，不爽口(2分~4分)		
	弹性	20分	弹性好(15分~20分) 弹性一般(10分~14分) 弹性差(4分~9分)		

评价指标		各指标分值	评分标准	参照样品得分 No. 1	样品得分 No. 2
	粘性	10分	爽口、不黏牙(8分~10分) 稍黏牙(5分~7分) 黏牙(2分~4分)		
	硬度	15分	软硬合适(12分~15分) 稍软或稍硬(8分~11分) 很软或很硬(4分~7分)		
	咀嚼性	10分	耐咀嚼,有咬劲(8分~10分) 较耐咀嚼(5分~7分) 口感易烂,不耐咀嚼(2分~4分)		
食味 (5分)		5分	具有麦香味(4分~5分) 基本无异味(2分~3分) 有异味(0分~1分)		
综合得分					
备注					