

ICS 67.060  
CCS X11

QB

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 8010—2024

代替 SB/T 10423—2017

## 速冻汤圆

Quick-frozen tangyuan

2024-03-29 发布

2025-10-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件代替SB/T 10423—2017《速冻汤圆》，与SB/T 10423—2017相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了产品分类（见2017年版的第4章）；
- b) 更改了原料要求（见4.1，2017年版的第5章）；
- c) 更改了感官要求（见4.2，2017年版的6.1）；
- d) 更改了理化指标（见4.3，2017年版的6.2）；
- e) 更改了安全要求（见4.4，2017年版的6.3）；
- f) 更改了生产加工过程要求（见第5章，2017年版的第7章）；
- g) 更改了试验方法（见第6章，2017年版的第8章）；
- h) 更改了检验规则（见第7章，2017年版的第9章）；
- i) 更改了标签、标志和包装要求（见第8章，2017年版的第10章）；
- j) 更改了运输和贮存要求（见第9章，2017年版的第11章）；
- k) 删除销售要求（见2017版的第12章）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：三全食品股份有限公司、安井食品集团股份有限公司、思念食品（河南）有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、浙江五芳斋实业股份有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、好利来（沈阳）科技食品有限公司、沈阳稻香村食品工业有限公司、江西康怡食品有限公司、天津市食品安全检测技术研究院、江苏省食品药品监督检验研究院、河南工业大学、郑州轻工业大学、中国商业联合会。

本文件主要起草人：魏立立、冯志强、周文果、范雯、陈召桂、孙鹏、李晓军、李晓丽、曹孝斌、徐慧静、刘园、陈洁、王宏伟、刘振宇、张帅、俞嘉毅。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2007年首次发布为国内贸易行业标准SB/T 10423—2007，2017年第一次修订；

——本次为第二次修订，转为轻工行业标准。

# 速冻汤圆

## 1 范围

本文件规定了速冻汤圆的原料、感官、理化、安全、食品添加剂和食品营养强化剂、净含量的要求，描述了相应的试验方法，规定了生产加工过程、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容。

本文件适用于速冻汤圆的生产、检验和销售。

## 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 包装储运图示标志  
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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**速冻汤圆 quick-frozen tangyuan**

以糯米粉和/或其他糯性粮食粉等为主要原料，添加或不添加其他原料，经和面、制馅或拌料调制、成型、速冻等工序制成的食品。

## 4 要求

### 4.1 原料

应符合相关标准的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	外形完整，大小均匀，无破损，无露馅 <sup>a</sup>
色泽	具有该品种应有色泽
滋味、气味	具有该产品品种应有的滋味和气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来异物
<sup>a</sup> 拌料的速冻汤圆除外。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标
水分	≤60
脂肪	≤22
馅含量 <sup>a</sup>	≥标签标示值
<sup>a</sup> 该指标不适用于拌料的速冻汤圆。	

4.4 安全要求

应符合GB 19295的规定。

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.6 净含量

预包装产品净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

在冻结状态下，取样品一袋（盒），置于清洁的白瓷盘中，在自然光下检查外观、色泽，闻其气味，观察皮、馅中有无异物，按包装上标注的食用方法处理后品其滋味。

6.2 水分

按GB 5009.3描述的方法测定。

6.3 脂肪

按GB 5009.6描述的方法测定。

6.4 馅含量

取5粒汤圆称其质量（ $m_1$ ），精确至0.1 g，置于清洁的白瓷盘中，待达到皮、馅易于分离时，用刮刀将馅料全部分离出来并称其质量（ $m_2$ ），按公式（1）计算：

$$X = \frac{m_2}{m_1} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$X$ ——馅含量，单位为克每百克（g/100 g）；

$m_2$ ——分离出馅料的质量，单位为克（g）；

$m_1$ ——样品质量，单位为百克（100 g）。

## 6.5 安全要求

按GB 19295描述的方法测定。

## 6.6 食品添加剂和食品营养强化剂

使用的食品添加剂和食品营养强化剂应按相应检验方法标准测定。

## 6.7 净含量

按JJF 1070描述的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

### 7.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 成品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、馅含量和净含量。

### 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，每6个月应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试验鉴定时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 相关监管部门提出检验要求时。

7.4.2 型式检验项目应包括本文件4.2~4.6规定的全部项目。

### 7.5 判定规则

#### 7.5.1 出厂检验判定

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目如有1项不符合本文件规定要求，可在抽样批次中加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件要求的，判该批为不合格产品。

#### 7.5.2 型式检验判定

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过3项（微生物项目除外）不符合本文件，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件，判该批为不合格产品。型式检验项目超过3项不符合本文件的，不应复验，判该批为不合格产品。

7.5.2.3 微生物指标有1项不符合本文件规定的，判为不合格品，不应复验。

## **QB/T 8010—2024**

### **8 标签、标志、包装**

8.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 19295 的规定；产品应标注馅含量（不包括拌料的速冻汤圆）。

8.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 包装材料应符合相关标准的规定。单件包装应完整，封口严密。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

### **9 运输和贮存**

应符合 GB 31646 的规定。

参考文献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局（2023）第70号令）
-