

食 品 法 典 委 员 会



联合国粮食及
农业组织



世界卫生组织

C

Viale delle Terme di Caracalla, 00153, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: codex@fao.org-www.codexalimentarius.org

议题 10

CX/ASIA 25/23/10

2025 年 8 月

联合国粮农组织/世卫组织食品标准联合计划 联合国粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会

第二十三届会议

中国，广西壮族自治区，南宁

2025 年 9 月 22-26 日

速冻饺子区域标准（亚洲）草案 （步骤 7）

（由中国担任主席的电子工作组编写）

食典委成员和观察员如希望在步骤 7 对本文件附录 I 提出意见应参照 CL 2025/56-ASIA 文件的说明进行，具体可见食典委网页/通函：

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/zh/>

引 言

1. 在2016年9月举行的亚洲协调委第二十届会议¹上，中国提交了制定速冻饺子（*Jiaozi*）食典标准的讨论文件和项目文件。亚洲协调委第二十届会议要求中国修订讨论文件和项目文件，作为一项新工作供下届会议审议。
2. 根据亚洲协调委第二十届会议要求，作出如下修订供亚洲协调委第二十一届会议审议：
 - i. 提供了更多有关国家立法多样化、食品安全关切、贸易障碍以及产品是否适合标准化的信息。
 - ii. 讨论文件已明确涵盖“工作重点确定标准”下要求的所有信息。
 - iii. 本讨论文件中的产品名称已从“速冻饺子（*Jiaozi*）”改为“速冻饺子”。

¹ REP17/ASIA 第 118 段

3. 在2019年9月举行的亚洲协调委第二十一届会议²上，中国进一步强调了主要修订内容，包括从产品名称中删除拼音Jiaozi，扩大产品定义的范围，增列由米粉制成的面团，并将海鲜、坚果等纳入饺馅的可能配料清单。成员们对修订后的项目文件表示欢迎，对这项新工作普遍表示支持。一位成员还强调，必须确保该标准具有包容性。根据向亚洲协调委第二十一届会议提交的载于ASIA21/CRD3 Rev号文件的意见，产品定义已作相应修订。

4. 经讨论，亚洲协调委第二十一届会议决定：

- i. 将该项目文件作为一项新工作提交食典委第四十三届会议（2020）批准；
- ii. 在新工作得到批准后，成立由中国主持的电子工作组，工作语言为英语，负责编制拟议修订草案，在步骤3分发以征求意见，供亚洲协调委第二十二届会议（2022）审议。

5. 2020年11月，食典委第四十三届会议³批准了关于制定速冻饺子区域标准的新工作提案（工作编号N03-2020），并指出，正如食典委执委会第七十九届会议（2020）所建议，产品涵盖范围应为本区域特有，并且主要在本区域进行贸易的产品。为促进该项目取得进展，成立了由中国主持的速冻饺子电子工作组，工作语言为英语。电子工作组以通信（电子邮件）方式开展工作。

6. 2022年10月，亚洲协调委第二十二届会议⁴商定：

- i. 将速冻饺子标准拟议草案提交食典委第四十六届会议（2023），以便在步骤5通过（参见REP23/ASIA附录VIII）；
- ii. 设立由中国担任主席的电子工作组，工作语言为英文，以审议食品添加剂部分以及对在步骤6征求意见的答复意见，并提供修订版本供亚洲协调委第二十三届会议（2025）审议。电子工作组以通信（电子邮件）方式开展工作。

7. 2023年12月，食典委第四十六届会议⁵在步骤5通过《速冻饺子区域标准》（亚洲）。

电子工作组目标

8. 电子工作组目标是编制标准草案，以便分发就食品添加剂部分征求意见，以及在步骤6征求的意见提供答复，并提供修订版本供亚洲协调委第二十三届会议审议。

² REP20/ASIA 第 99-102 段

³ REP20/CAC 第 55 段和附录 V

⁴ REP23/ASIA 第 70 段和附录 VIII

⁵ REP23/CAC 第 26 段和附录 III

与会情况

9. 2023年5月，电子工作组向食典委成员和观察员分发邀请函。中国、日本、大韩民国和泰国注册加入电子工作组。电子工作组主席还通过食典委秘书处和亚洲协调委秘书处向各成员发出邀请，鼓励更多成员参与，特别是生产和消费同类产品的国家和地区。

评论意见和磋商情况

10. 2023年6月，食典委秘书处向各食典联络点发出通函（CL 2023/53/OCS-ASIA），在步骤6就速冻饺子区域标准草案征求意见。针对第2023/53/OCS-ASIA号通函的回复意见已汇编于CX/CAC 23/46/3 Add.1号文件附录III，并提交食典委第四十六届会议审议。

11. 中国修订了标准草案，并先后于2023年6月、2024年7月、2025年5月和2025年6月开展了四轮磋商，以征求意见。

12. 2025年6月，中国、日本、大韩民国及泰国共同参加了一次线上工作组会议。

13. 各方提出的意见及修改建议（含相关依据和说明）均已纳入速冻饺子区域标准草案。

标准草案讨论情况

产品定义

14. 日本提议在“面团”前添加形容词“未发酵的”，以避免关于食品分类的复杂讨论，同时更符合行业实际生产情况。使用“发酵面皮”的同类产品可归入《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）中的食品类别07.1.5（馒头和包子）。

食品添加剂

15. 电子工作组深入讨论了符合标准产品的适用食品类别，其中包括是否需对面皮和馅料进行单独分类。电子工作组还审议了标准涵盖产品所属特定食品类别下食品添加剂条款的表述方式，以及所列添加剂的合理性及其最大使用量设定。

16. 中国最初提议修订《食品添加剂通用标准》中食品类别07.1.5“馒头和包子”的类别描述，将饺子纳入该子类。这一提议是基于饺子、带馅饺子与包子对于食品添加剂功能需求相同而提出的。将本标准草案中规定的饺子重新归类至食品类别07.1.5，将有效提升商品标准与《食品添加剂通用标准》的一致性：

07.1.5 馒头和包子：东方风味的发酵或未发酵小麦或大米制品（经蒸锅或其他炊具熟制而成）。产品可含馅或不含馅。在中国，无馅产品称为“馒头”（*mantou*），有馅产品则称为“包子”（*baozi/bao*）或“饺子”（*jiaozi*）。还可制作各种造型的花卷（*huajuan*）。典型产品包括：带馅饺子，以及含肉馅、果酱或其他馅料的蒸包（如馒头包/まんじゅう）。

17. 泰国指出，第2.1节“产品定义”中的细则所涵盖的产品范围，较食品类别07.1.5中的规定更为广泛。例如，泰国甜点“Bua Loy Nam Khing”（姜茶黑芝麻汤圆⁶）等产品通常采用水煮而非蒸制工艺，这与食品类别07.1.5中的描述存在差异。此外，诸如虾饺（*xiājiǎo*）和烧卖（*shāomǎi*）等产品，无需如食品类别07.1.5的规定进行发酵处理。

18. 大韩民国对采用表格形式列明各食品添加剂的提案表示支持，同时建议作出若干修改。大韩民国建议，根据良好生产做法，应允许在饺子及其面皮中使用红椒提取物（INS 160c(ii)）。

19. 在2025年6月召开的线上工作组会议上，部分电子工作组成员建议，鉴于该产品由多种组分构成，可参照食品类别16.0“预制食品”的分类原则，对面皮和馅料中的食品添加剂实施分别管理。

20. 大韩民国提出，若根据馅料所属食品类别（如肉类、海鲜等）单独设定该产品的馅料食品添加剂标准，可能导致主要成分范围的界定存在模糊性。这可能导致标准在实际应用中出现不确定性。

21. 日本提议删除拟议食品添加剂条款中的第一段：“速冻饺子是由多种组分构成的混合食品，这些组分在《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）食品类别16.0‘预制食品’中已有相应分类。本标准对面皮和馅料中的食品添加剂实施分类管理”。鉴于《食品添加剂通用标准》中食品类别16.0仅应在食品类别1.0至15.0无适用分类时使用，且速冻饺子所有组分（面皮与馅料）均已涵盖于现有类别中，因此，采用食品类别16.0缺乏依据。此外，根据修订后的食品类别16.0描述条款，归入该类别的任何规定均须满足技术必要性方面的严格标准。具体而言，唯有当满足以下条件时，添加剂规定方可列入本类别：

(i) 该添加剂仅限于在面向消费者销售的预制食品中发挥特定技术功能所需；

(ii) 该添加剂的使用量须在预制食品中具有明确技术功能，且超出各组分带入原则所能解释的用量范围。

22. 日本建议将描述条款修改为：“符合本标准要求的食品中，允许使用《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）食品类别06.4.3‘预制面制品、面条及其类似产品（不包括食品类别04.1.2.12和06.5的产品）’表1和表2所列酸度调节剂、着色剂、防腐剂、膨松剂、稳定剂、保湿剂、增稠剂及乳化剂，或该标准表3所列添加剂”。此项修改建议依据如下：现行条款允许符合本标准的饺子使用所有表3所列添加剂。对符合本标准的食品，可使用《食品添加剂通用标准》表1和表2中相同功能类别的特定食品添加剂。关于排除食品类别04.1.2.12和06.5产品的原因：食品类别04.1.2.12“熟制水果”的描述

⁶ 以糯米粉制做面团，配以黑芝麻馅料。

条款明确指出，该类别包含蜜桃饺子（以甜味面皮包裹烤制桃子的产品）。食品类别06.5“谷物和淀粉类甜点（如：米布丁、木薯布丁）”的描述条款明确说明，该类别包含米粉团子（日式团子/dango）。

23. 日本建议，食品添加剂应视为直接用于饺子整体，因此，现行食品添加剂表中所有关于“用于饺子皮及馅料”的区分性注释均可删除。日本提议的某些食品添加剂虽已列入食品类别06.4.3，但其建议的最大限量均未超过06.4.3类别的现行规定，具体包括：海藻酸丙二醇酯（INS 405）、磷酸盐类（INS 338；339(i)-(iii)；340(i)-(iii)；341(i)-(iii)；342(i),(ii)；343(i)-(iii)；450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix)；451(i),(ii)；452(i)-(v)；542）、脂肪酸丙二醇酯（INS 477）、蔗糖酯类（INS 473；473a；474）、 β -胡萝卜素（INS 160a(i),(iii),(iv)）、苯甲酸盐类（INS 210-213）以及亚硫酸盐类（INS 220-225；539）。为确保商品标准符合《食品添加剂通用标准》，最大限量应与《食品添加剂通用标准》的规定保持一致。因此，基于标准一致性考量，本标准直接采纳《食品添加剂通用标准》规定的最大限量。

24. 日本建议，馅料成分应如第3.1.2节所示保持多样性，若按成分类型划分食品类别将过于复杂且缺乏可操作性。若不存在多个食品类别，则产品归类将不存在争议。日本表示，其认为采用单一食品类别来判定产品是否符合食品添加剂规定具有合理性。就此而言，食品类别06.4.3“预制面制品、面条及其类似产品”的描述条款不仅包含直接面向消费者销售的冷冻产品，还包括诸如罐装意面肉丸套餐等预制餐食中的淀粉基组分。因此，饺子可归入食品类别06.4.3。因此，食品类别07.1.5“馒头和包子”并不适用，因为日本饺子的烹饪方式不仅包括蒸制，还涉及煎制和煮制。

25. 正如日本和食典委秘书处在2025年6月召开的线上工作组会议上所述，需特别说明的是：硫酸铝钾（INS 522）虽曾列入《食品添加剂通用标准》，但因膳食铝摄入风险考量已于2012年撤销。大韩民国被要求提交关于在标准草案中拟使用硫酸铝钾（INS 522）、硫酸铝铵（INS 523）作为稳定剂及部分着色剂的技术依据报告，但最终未予提供。因此，已从本标准草案中删除INS 522、INS 523及部分着色剂。

26. 中国根据成员的意见和讨论，建议将食品类别06.4.3作为本标准草案中产品的指定分类。

结论

27. 根据电子工作组讨论结果，工作组主席提出将第4节“食品添加剂”相关内容置于方括号内，供亚洲协调委第二十三届会议进一步审议。

28. 电子工作组主席指出，该产品采样方案将列入议题3进行审议，如获通过，将提交分析和采样方法法典委员会批准。

29. 对于其他章节，电子工作组所收到的意见已得到处理，且标准草案已根据成员意见完成修订。

建议

30. 提请亚洲协调委第二十三届会议：

- 定稿文件附录I第4节“食品添加剂”中方括号内的文本；
- 需注意，议题3中讨论的与本标准相关的采样方案须经分析和采样方法法典委员会批准；
- 审议本标准草案，待食品添加剂及食品标签相关条款完成全部必要的批准程序后，将其提交食典委会在步骤8通过。

附录I

速冻饺子区域标准草案

(步骤7)

1. 范围

本标准适用于第2节所定义的经过速冻处理可直接食用或酌情予以再加工的产品。

2. 说明**2.1. 产品定义**

速冻饺子使用未发酵面粉加工而成，并以肉、禽、蛋、水产品、水果和蔬菜、坚果及其制品的一种或多种作为馅料。馅料应包裹于擀制出的面皮中，在速冻处理之前可熟制或不熟制。

2.2. 加工过程定义

速冻饺子需经适当设备冷冻处理，并满足下文列出的条件。冷冻过程应迅速通过最大冰结晶生成区间。速冻饺子应经过速冻处理、在冷链所有环节中温度保持在零下18摄氏度或以下，可允许有一定温差。允许采用经过认可的方式在控温条件下对冷冻产品进行重新包装。

2.3. 处理操作

产品处理应确保在最终销售前的运输、储存和配送过程中以及在最终销售过程中保持产品质量。建议在储存、运输、配送和零售过程中，产品处理应遵守《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）。

2.4. 产品类型**2.4.1. 生饺子**

此产品在速冻前未经熟制或仅部分熟制，食用前需完全熟制。

2.4.2. 熟饺子

此产品在速冻前已完全熟制，如有必要，在食用前需重新加热。

3. 基本成分和质量要素**3.1. 配料****3.1.1. 基本配料**

小麦粉和/或其他种类的面粉，例如玉米粉、大米粉、粗粮粉、荞麦粉、谷物粉、淀粉等。

3.1.2. 可选配料

可选配料包括：

- i. 肉类
- ii. 禽类
- iii. 水产品
<C:/Users/lenovo/AppData/Local/youdao/dict/Application/8.9.6.0/resultui/html/index.html>
<file:///C:/Users/lenovo/AppData/Local/youdao/dict/Application/8.9.6.0/resultui/html/index.html>
- iv. 水果和蔬菜（包括食用菌、豆类和豆类蔬菜）
- v. 蛋
- vi. 坚果和种子
- vii. 豆类
- viii. 食用油脂
- ix. i)至viii)的衍生产品
- x. 食糖
- xi. 食用盐
- xii. 香料和厨用香草
- xiii. 调味品；
- xiv. 其他适当成分。

3.2. 质量指标

3.2.1. 一般性要求

速冻饺子应具有以下特质：

- 馅料应不低于产品总重量的30%；
- 馅料应以适当形式包裹在饺子皮中。

3.2.2. 缺陷及允许量

速冻饺子应基本无以下缺陷：

- 产品内、外含有可见杂质⁷
- 面皮破损、馅料从面皮中渗漏。

3.3. “缺陷产品”分类

任何达不到第3.2节规定质量要求的包装物应视为“缺陷产品”。

3.4. 批次验收

满足以下条件时，可认为该批次产品符合本标准规定：

- 第3.3节定义的“缺陷产品”数量不超过接收质量限（AQL）为6.5的适当采样计划的允许值（c）。

4. 食品添加剂

[符合本标准的食品允许使用《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）食品类别06.4.3“预煮面条及类似产品类”（不包括食品类别04.1.2.12和06.5产品）表1和表2所列的酸度调节剂、着色剂、防腐剂、膨松剂、稳定剂、保湿剂、增稠剂、乳化剂，或该标准表3所列的其他允许使用的添加剂。

本标准所涉产品中使用的调味剂应符合《调味剂使用准则》（CXG 66-2008）。]

5. 污染物

本标准所涉产品应符合《食物及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中的最大限量规定。

本标准所涉产品不得超过食品法典委员会设定的农药最高残留限度。

6. 卫生

建议本标准规定所涉产品在制备和处理时遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）、《速冻食品加工处理操作规范》（CAC/RCP 8-1976），以及食品法典委员会推荐的与本产品相关的其他操作规范中的相应规定。

本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）制定的微生物标准。

7. 重量和计量

7.1. 净重

本标准规定所涉产品应按照《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）标示重量。

7.2. 批次验收

所有被检测包装的平均净重不低于标称重量，且每个包装都不存在不合理的重量

⁷ 任何可见且可检测的外来异物或通常与所用原料无关的材料。

短缺时，应视为符合净重要求。

8. 标签

本标准条款所涉产品应依据《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）进行标注，并适用以下规定。

8.1. 产品名称

产品名称应为“速冻饺子”。标签应妥善标明产品为“生饺子”或“熟饺子”。可根据产品销售国法律和习俗使用其他名称，但不得误导消费者。

8.2. 储存说明

标签中应注明产品需在零下18摄氏度或以下温度储存。

8.3. 非零售包装物标签

非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定。

9. 包装

速冻饺子使用的包装应符合《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）的相关规定。

10. 分析和采样方法

为核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和采样方法。