



粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会

第二十届会议

2016年9月26-30日，印度新德里

制定速冻饺子区域性标准的讨论文件

(中国)

简介

1. 速冻饺子是以小麦粉或其他富含淀粉的原料粉加工成的面制皮，用肉、水产品、蛋、蔬菜等原料的一种或多种作馅，经加工速冻而成的食品。
2. 《速冻饺子》区域标准将规定速冻饺子产品的规范、加工过程、卫生和标签要求等，以保障食品安全和产品质量，从而保护消费者的健康以及公平贸易。每 100g 饺子的营养成分表见表 1:

表 1 饺子的营养成分表 (每 100g)

	肉馅饺子	素馅饺子	单位
能量	864	685	kJ
蛋白质	9.3	5.9	g
脂肪	8.2	4	g
碳水化合物	23.7	25.7	g
钠	439	375	mg

来源：由中国的行业协会数据计算。

必要性

3. 速冻食品是目前世界上发展最快的食品行业之一。2013年，全球速冻食品的总产量已超过 6000 万吨，平均每年以 15%-20% 的速度增长。速冻饺子作为速冻食品的一个重要部分，是速冻食品中产量最大的一类。参见表 2。

表 2 中国饺子年产量和总销售额

年份	产量 (千克)	总值 (美元)
2013	857,987,052	2,584,170,647
2014	881,082,475	2,678,928,138
2015	983,475,929	2,816,310,028

4. 速冻饺子是亚洲国家经常食用的食品，在中国的食用历史已长达 2000 年，因其种类丰富、营养均衡、食用方便、烹饪方法多样而广受亚洲国家的欢迎。
5. 中国是速冻饺子最主要的生产国和出口国，产品出口至日本、韩国、美国、加拿大、法国、意大利、澳大利亚、新西兰、新加坡、德国等 17 个国家 70 个地区。速冻饺子消费量呈现不断增长的趋势；近年来行业内广泛采用 ISO 9001、ISO 22000 质量体系及 HACCP 体系管理，完善的质量保障体系确保产品质量合格；同时产品生产过程采用先进生产技术，生产量不断增长，具有较大市场潜力。因此，有必要制定速冻饺子的国际标准，以保护消费者的健康和速冻饺子在国际贸易中的公平贸易。

建议

6. 中国请亚洲成员国家支持《速冻饺子》这项 CAC 区域标准的制定，并考虑研究附件的《项目文件》。必要时，中国还请亚洲成员国家提供关于此类产品的补充信息，如产量、消费量、贸易额等。

项目文件

关于亚洲地区食品法典协调委员会新工作的建议
(速冻饺子法典区域性标准)

1. 标准的目的是与范围

《速冻饺子》区域标准将规定速冻饺子产品的规范、加工过程、卫生和标签要求等，以保障食品安全和产品质量，从而保护消费者的健康以及公平贸易。这项标准适用于一种以小麦粉或其他富含淀粉的原料粉加工成的面制皮，用肉、水产品、蛋、蔬菜等原料的一种或多种作馅，经加工速冻而成的食品。

国际食品贸易市场上流通着许多类型的速冻饺子，参见图 1：



图 1 不同类型的速冻饺子

来源：<http://www.google.com>

2. 标准的相关性和时效性

速冻食品是目前世界上发展最快的食品行业之一。2013 年，全球速冻食品的总产量已超过 6000 万吨，平均每年以 15%-20% 的速度增长。速冻饺子作为速冻食品的一个重要部分，是速冻食品中产量最大的一类。中国是速冻饺子最主要的生产国和出口国，产品出口至日本、美国、加拿大、法国、意大利、澳大利亚、新加坡、德国等 17 个国家 70 个地区。速冻饺子消费量呈现不断增长的趋势，产品生产过程采用先进生产技术，生产量也不断增长，具有较大的市场潜力，因此，有必要制定速冻饺子的国际标准，以保护消费者

的健康以及国际公平贸易。值得注意的是，CAC 目前没有制定关于速冻饺子的标准。

《速冻饺子》国际标准的制定将有利于亚洲国家，尤其是中国、日本、韩国等，因为这些国家是速冻饺子的主要生产国、消费国和出口国。预计将来速冻饺子在国际市场上将具有更大的消费需求和贸易潜力。

3. 需要考虑的主要方面

拟议标准中需要考虑的主要方面包括：

- 产品规范，如定义、描述和加工过程；
- 卫生和质量指标；
- 包装、储存和运输方法；
- 标签要求；
- 抽样和分析方法。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展的评价

a) 中国的生产量和消费量，各国之间的贸易量和贸易格局

在国际市场上，速冻饺子的贸易量不断增长。东南亚、北美和欧洲是速冻饺子的主要消费国。

表 1 2015 年中国速冻饺子的出口量

数量: 千克	
国家 / 地区	出口量
欧洲	5,700,000
美国	2,550,000
澳大利亚	1,800,000
新加坡	525,000
香港	10,500,000
澳门	3,000,000
总计	24,075,000

来源: 由中国的行业协会不完全统计。

b) 国家立法的多样化及其对国际贸易构成或可能构成的明显障碍

目前没有国家针对速冻饺子进行立法，我们也会关注一些国家基于宗教信仰对馅料的特殊需求。

c) 国际或区域市场潜力

速冻饺子是亚洲国家经常食用的食品，在中国的食用历史已长达 2000 年，因其种类丰富、营养均衡、食用方便、烹饪方法多样而广受亚洲国家的欢迎。由于国际市场上速冻饺子的消费人口越来越多，其产量、出口量和国际贸易量不断增长，其消费量将在不久的将来呈现相应的快速增长。

d) 该商品标准化的可行性

可实现标准化的内容包括：配料、工艺、指标、添加剂、加工机械及加工过程。标准可规定的内容包括：产品的定义和规范、污染物限量、质量（水分、脂肪、蛋白质、过氧化值等）、卫生指标，包装、运输等符合现有的CAC标准文件。

e) 现行或拟议通用标准对主要消费者保护和贸易问题的覆盖范围

现行的《速冻食品加工和处理操作规范》(CAC/RCP 8-1976) 主要包含了速冻食品的加工、速冻过程和温度要求，不包含速冻饺子的配料、工艺、指标、添加剂、加工机械及加工过程、卫生和质量等要求。

f) 需要单独制定未加工、半加工或加工商品标准的商品数量

目前除了此项拟议标准外，不需要制定其他的标准，因为拟议标准将涵盖速冻饺子的原料、半加工产品以及加工产品的生产卫生条件。

g) 其他国际组织已在该领域开展和/或相关国际政府间机构建议开展的工作

未查询到相关工作。

5. 与法典战略目标的相关性

拟议的新标准项目符合《2014-2019年战略框架》中目标1.1-根据食典委的优先重点，制定新的食典标准并审查现有食典标准，目标1.2-积极确定新出现的问题和成员的需要，酌情制定相关食品标准。重点将扩大到拟议标准的食品安全方面。

6. 提案与其他现有法典标准和正在开展的工作的关系

拟议标准将考虑现行适用的法典指导文件，如：

- 国际推荐操作规范 食品卫生总则（CAC/RCP 1-1969）；
- 速冻食品加工和处理操作规范（CAC/RCP 8-1976）；
- 源头措施导向减少食物化学污染物操作规范(CAC/RCP 49-2001)；
- 预包装食品标识通用标准（CODEX STAN 1-1985）；
- 食品添加剂通用法典标准（CODEX STAN 192-1995）；
- 分析采样推荐性方法（CODEX STAN 234-1999）。

7. 明确专家科学建议的要求和可用情况

当前无需专家科学建议。

8. 明确标准制定过程对于外部机构的技术支持需求，以便对其进行计划

当前无需外部机构提供技术支持。

9. 完成新工作的拟议时间表

2016年提交至第20届食品法典委员会亚洲协调委员会讨论，于2017年提交法典执行委员会审查并通过标准立项，按照既定的各项步骤，预计需要至少5年时间。

程序	时间
第20届CCASIA亚洲协调会议考虑该提案	2016
执行委员会对新工作项目的关键性审查及CAC会议通过该提案	2017
标准草案准备和征求意见	2017-2018
第21届CCASIA亚洲协调会讨论	2018
CAC通过标准草案	2019
第22届CCASIA亚洲协调会讨论标准文稿	2020
CAC通过为区域性标准	2020-2021