



416982S-2020



舞阳县北舞渡老闪胡辣汤有限公司企业标准

Q/WBLH 0002S-2020

方便胡辣汤

2020-12-11 发布

2020-12-11 实施

舞阳县北舞渡老闪胡辣汤有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由舞阳县北舞渡老闪胡辣汤有限公司提出。

本标准由漯河食品职业学院食品工程系和舞阳县北舞渡老闪胡辣汤有限公司共同起草。

本标准由本标准主要起草人：邝敏杰、闪宝民、闪光。

H N

Q B

方便胡辣汤

1 范围

本标准规定了方便胡辣汤的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以胡辣汤调味粉包为主要原料，搭配酱肉包、粉条包，经组合、包装而成的非即食方便胡辣汤。

胡辣汤调味粉包是以玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或两种为原料，添加或不添加小麦粉，辅以食用盐、麦芽糊精、香辛料/或其粉（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜中的一种或几种）、山楂或山楂粉、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、焦糖色、肉味香精中的多种，经混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的复合调味粉。

酱肉包是以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加或不添加葱、姜，辅以面筋、食用盐、香辛料/或其粉（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜的一种或几种）中的多种，经预煮、卤制、灌装、杀菌、包装加工而成。

粉条包是以红薯粉条为原料，经切段、包装加工而成。

根据所用原料不同，产品分类为：牛肉味方便胡辣汤、羊肉味胡辣汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 香辛料/或其粉（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉蔻、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 山楂或山楂粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.12 肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.14 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.15 葱、姜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.16 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。

2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有各料包应有的状态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各料包应有的色泽	
气、滋味	具有各料包应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		调味粉包	酱肉包	粉条包	
水分, g/100g	≤	14.0	75.0	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	20	20	-	GB 5009.44
^a 总灰分, g/100g	≤	23.0			GB 5009.4
^a *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
^a 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
^a 总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02			GB 5009.17
^a 镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
注1: a应将所有料包充分混匀后检验。					
注2: *铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/006的规定。					

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.10第二法
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行; 样品前处理应当与所有料包充分混匀后, 按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以胡辣汤调味粉包为主要原料，搭配酱肉包、粉条包，经组合、包装而成的非即食方便胡辣汤。

胡辣汤调味粉包是以玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或两种为原料，添加或不添加小麦粉，辅以食用盐、麦芽糊精、香辛料/或其粉（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜中的一种或几种）、山楂或山楂粉、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、焦糖色、肉味香精中的多种，经混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的复合调味粉。

酱肉包是以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加或不添加葱、姜，辅以面筋、食用盐、香辛料/或其粉（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜的一种或几种）中的多种，经预煮、卤制、灌装、杀菌、包装加工而成。

粉条包是以红薯粉条为原料，经切段、包装加工而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS 41/006《食品安全地方标准 方便胡辣汤》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定。

舞阳县北舞渡老闪胡辣汤有限公司

QB