



417020S-2020

新野县三国风食品有限公司企业标准

Q/XSS 0005S-2020

胡辣汤

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

新野县三国风食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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》的规则要求编写。

本标准由新野县三国风食品有限公司提出。

本标准起草单位：新野县三国风食品有限公司。

本标准主要起草人：陶涛。

H N

Q B

胡辣汤

1 范围

本标准规定了胡辣汤的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以调味粉包和料包（菜包、粉条包、肉酱包、芝麻油包、食醋包、辣椒油包、酱油包中的一种或几种）组成的即食或非即食胡辣汤。

调味粉包是以食用小麦淀粉或（和）熟制食用小麦淀粉、麦芽糊精为主要原料，配以酵母抽提物、粉碎的白芷、粉碎的陈皮、粉碎的香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、白芷、桂皮、砂仁、高良姜、陈皮、甘草、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉、胡椒粉）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装工序制成。

菜包是以大豆膨化制品、木耳、面筋、大豆蛋白制品、紫菜、海带、香菇丁、猴头菇、黄花菜、脱水蔬菜（葱、茺荂、胡萝卜、上海青、土豆、高丽菜中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经配制、分装等工序制成。

粉条包是以粉条为原料，经称重、分装制成。

肉酱包是以牛肉、羊肉为主要原料，配以牛油、羊油、粉碎的白芷、粉碎的陈皮、粉碎的香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、高良姜、甘草、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉、胡椒粉）、大葱、生姜、食用盐和水高温熬制，经包装、灭菌（或不灭菌）制成。

芝麻油包是以芝麻油为原料经称重灌装制成。

食醋包是以食醋为原料经称重灌装制成。

辣椒油包是以香辛料（大葱、生姜、花椒、八角、小茴香、月桂叶、桂皮、草果、肉豆蔻）为原料，经大豆油油炸，过滤，加入辣椒粉、芝麻，经混合、包装加工制成。

酱油包是以酿造酱油为原料称重灌装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 八角、山楂、白芷、陈皮、花椒、小茴香、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻应符合《中

华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.8 羊油、牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 荜拔、山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.15 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.16 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.19 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.20 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

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

2.1.24 熟制小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 19640 的规定。

2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.26 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.27 大豆膨化制品应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.28 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.29 香菇丁应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.30 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.31 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.32 黄花菜应符合 DB41/T 613 的规定。

2.1.33 脱水蔬菜根据品种，根菜类应符合 NY/T 959、叶菜类应符合 NY/T 960、茄果类应符合 NY/T 1393、甘蓝类应符合 NY/T 3269 的规定。

2.1.34 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.35 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.36 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 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
色泽	具有本产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其性状、色泽、杂质,闻其气味,用温水漱口,品其滋味
气味、滋味	具有胡辣汤固有的气、滋味,无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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	
水分/(g/100g)(除酱油包、食醋包、芝麻油包、辣椒油包、肉酱包之外的混合检验) ≤	14.0	GB 5009.3	
总灰分/(g/100g)(除酱油包、食醋包、芝麻油包、辣椒油包、肉酱包之外的混合检验) ≤	23.0	GB 5009.4	
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	芝麻油包	3.0	GB 5009.229
	肉酱包	5.0	
	辣椒油包	5.0	
过氧化值(以脂肪计)(g/100g) ≤	芝麻油包	0.25	GB 5009.227
	肉酱包	0.2	
	辣椒油包	0.25	
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)(混合检验)	1~20	GB 5009.44	
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100mL)(仅适用于酱油包) ≥	0.4	GB 5009.235	
总酸(以乙酸计)/(g/100mL)(仅适用于食醋包) ≥	3.5	GB/T 5009.41	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12	
总砷*(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.11	
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15	
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.02	GB 5009.17	
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22	
注: *该指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定。			
样品前处理应当与所有料包充分混匀后检验。			

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	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	2.0×10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b , MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789. 3
霉菌 ^b , CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789. 15
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: a 样品的采样按 GB 4789. 1 执行; 样品前处理应当与所有料包充分混匀后, 按 GB4789. 1 执行; b 仅限于即食类的检验。					

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 生产加工过程的卫生要求

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

非即食类的出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(除酱油包、芝麻油包、肉酱包、食醋包、辣椒油包之外的混合检验); 即食类的出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(除酱油包、芝麻油包、肉酱包、食醋包、辣椒油包之外的混合检验)、菌落总数、大肠菌群的检验。

编制说明

本标准适用于以调味粉包和料包（菜包、粉条包、肉酱包、芝麻油包、食醋包、辣椒油包、酱油包中的一种或几种）组成的即食或非即食胡辣汤。

调味粉包是以食用小麦淀粉或（和）熟制食用小麦淀粉、麦芽糊精为主要原料，配以酵母抽提物、粉碎的白芷、粉碎的陈皮、粉碎的香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、白芷、桂皮、砂仁、高良姜、陈皮、甘草、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉、胡椒粉）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装工序制成。

菜包是以大豆膨化制品、木耳、面筋、大豆蛋白制品、紫菜、海带、香菇丁、猴头菇、黄花菜、脱水蔬菜（葱、茺荂、胡萝卜、上海青、土豆、高丽菜中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经配制、分装等工序制成。

粉条包是以粉条为原料，经称重、分装制成。

肉酱包是以牛肉、羊肉为主要原料，配以牛油、羊油、粉碎的白芷、粉碎的陈皮、粉碎的香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、高良姜、甘草、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉、胡椒粉）、大葱、生姜、食用盐和水高温熬制，经包装、灭菌（或不灭菌）制成。

芝麻油包是以芝麻油为原料经称重灌装制成。

食醋包是以食醋为原料经称重灌装制成。

辣椒油包是以香辛料（大葱、生姜、花椒、八角、小茴香、月桂叶、桂皮、草果、肉豆蔻）为原料，经大豆油油炸，过滤，加入辣椒粉、芝麻，经混合、包装加工制成。

酱油包是以酿造酱油为原料称重灌装而成。

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》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定。