412603S-2021

舞阳县北舞渡闪家胡辣汤店企业标准

Q/WBSH 0001S-2021

胡辣汤料

2021-10-23 发布　　2021-10-23 实施

舞阳县北舞渡闪家胡辣汤店 发布

前　言

本标准由舞阳县北舞渡闪家胡辣汤店提出。

本标准起草单位：舞阳县北舞渡闪家胡辣汤店。

本标准主要起草人：闪宝民。

H N
Q B

胡辣汤料

1 范围

本标准规定了胡辣汤料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以玉米淀粉（熟制）、小麦淀粉（熟制）、小麦粉（熟制）为主要原料，添加麦芽糊精、食用盐、八角、辣椒、花椒、丁香、白芷、高良姜、草果、肉豆蔻、桂皮中的几种为原料，经配制、分装工序制成调味粉包，搭配肉酱包、粉条包、面筋包中的几种组成的非即食类胡辣汤料；

肉酱包是以牛肉、羊肉、鸡肉中的一种为主要原料，添加食用盐、八角、辣椒、花椒、丁香、白芷、高良姜、草果、肉豆蔻、桂皮中的几种为配料，经预煮、卤制、灌装、杀菌等工序制成的肉酱制品；

粉条包是以红薯粉条为原料，经切段、称量、分装等工序制成的粉条制品；

面筋包是以小麦粉为原料，添加生活饮用水，经和面、水洗、熟制、切块、烘干、称量、分装等工序制成的。

按原料不同可分为：牛肉味胡辣汤料、羊肉味胡辣汤料、鸡肉味胡辣汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 八角、花椒、丁香、白芷、高良姜、草果、肉豆蔻、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

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

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

2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.12 红薯粉条应符合 GB 2713 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品正常的色泽	
气味、滋味	应有正常的滋味、气味，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
		肉酱包	调味粉包	粉条包	面筋包	
水分/(g/100g)	≤	75.0	12.0	14.0	14.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤	10	6	-	-	GB 5009.44
总灰分/(g/100g)	≤	23.0				GB 5009.4
铅*（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.4				GB 5009.12
总砷(以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5				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				GB 5009.22
* 该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	GB4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）（仅适用于肉酱包）	5	0	0	—	GB4789.30
致泻大肠埃希氏菌/（/25g）（仅适用于以牛肉为主要原料的肉酱包）	5	0	0	—	GB4789.6
[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 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以玉米淀粉（熟制）、小麦淀粉（熟制）、小麦粉（熟制）为主要原料，添加麦芽糊精、食用盐、八角、辣椒、花椒、丁香、白芷、高良姜、草果、肉豆蔻、桂皮中的几种为原料，经配制、分装工序制成调味粉包，搭配肉酱包、粉条包、面筋包中的几种组成的非即食类胡辣汤料；

肉酱包是以牛肉、羊肉、鸡肉中的一种为主要原料，添加食用盐、八角、辣椒、花椒、丁香、白芷、高良姜、草果、肉豆蔻、桂皮中的几种为配料，经预煮、卤制、灌装、杀菌等工序制成的肉酱制品；

粉条包是以红薯粉条为原料，经切段、称量、分装等工序制成的粉条制品；

面筋包是以小麦粉为原料，添加生活饮用水，经和面、水洗、熟制、切块、烘干、称量、分装等工序制成的。

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 DBS41/ 006《食品安全地方标准 方便胡辣汤》制订本企业标准，作为组织生产，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 DBS41/ 006 的规定。

舞阳县北舞渡闪家胡辣汤店

HN
QB