



413223S-2021



河南周家口食品有限公司企业标准

Q/HNZJK 0012S-2021

胡辣汤

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

河南周家口食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南周家口食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜建军、田红云、杨蒙蒙、魏照东、韩会会。

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。

本标准适用于以外购粉包为主料，搭配外购（菜包、粉条包、肉酱包、香油包、醋包、辣椒油包、酱油包中的一种或几种）、自制畜禽肉包（汤包）组成的即食或非即食胡辣汤。

粉包（外购）：食用小麦淀粉或（和）熟制食用小麦淀粉，加入麦芽糊精、藕粉、酵母抽提物、粉碎的芝麻、粉碎的香辛料（花椒、八角、豆蔻、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、高良姜、甘草、荜拔、月桂叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉、胡椒粉中的一种或几种）、白芷、陈皮、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，包含两种或两种以上调味料。

菜包（外购）：木耳、腐竹皮、大豆蛋白制品、紫菜、海带、裙带菜、香菇、猴头菇、黄花菜、脱水菠菜中的一种或几种，加入或不加入枸杞。

粉条包（外购）：红薯粉条。

肉酱包（外购半固态复合调味料）：畜禽（牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨、生活饮用水、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、荜拔、月桂叶、肉豆蔻、山奈、豆蔻、辣椒粉中的一种或几种）、白芷、陈皮、大葱、生姜、牛油和（或）羊油（牛油、羊油中含特丁基对苯二酚）、食用盐为原料，加入或不加入牛肉和（或）羊肉、加入或不加入食品添加剂（山梨酸钾）、加入或不加入酵母抽提物、加入或不加入食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精中的一种或几种）包含两种或两种以上调味料。

香油包（外购）：小磨香油。

食醋包（外购）：酿造食醋。

辣椒油包（外购）：香辛料（大葱、生姜、花椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、高良姜、甘草、荜拔、月桂叶、肉豆蔻、山奈中的一种或几种）、大豆油、辣椒粉、芝麻。

酱油包（外购）：酿造酱油。

畜禽肉汤包：以鲜（冻）畜禽骨[鲜（冻）牛棒骨（脊骨）、鲜（冻）羊棒骨（脊骨）、鲜（冻）鸡架]中的一种或几种为原料，加入生活饮用水、食用盐、香辛料（八角、桂皮、丁香、小茴香、月桂叶、草果、豆蔻、白胡椒粉），文火熬制，冷却、包装、高温灭菌加工而成。

畜禽肉包（08.03.08肉罐头类）：以鲜（冻）畜禽肉[鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉中的一种或几种]，鲜（冻）畜禽骨[鲜（冻）牛棒骨（脊骨）、鲜（冻）羊棒骨（脊骨）、鲜（冻）鸡架中的一种或几种]、畜禽内脏[鲜（冻）牛/羊肝、肺、肚中的一种或几种]中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、丁香、小茴香、月桂叶、草果、豆蔻、白胡椒粉），添加或不添加焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经混合、卤制、包装、高温灭菌加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）畜禽骨、畜禽内脏应符合GB 2707的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.6 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.11 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.12 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.13 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.15 粉包应符合GB 19640的规定。
- 2.1.16 菜包、脱水蔬菜包应符合SB/T 11194的规定。
- 2.1.17 粉条包应符合GB 2713的规定。
- 2.1.18 肉酱包应符合GB 31644的规定。
- 2.1.19 香油包应符合GB 2716的规定。
- 2.1.20 食醋包应符合GB 2719的规定。
- 2.1.21 辣椒油包应符合GB 31644的规定。
- 2.1.22 酱油包应符合GB 2717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 (粉包) ≤	14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g (粉包) ≤	23.0	GB 5009.4
固形物含量, % (畜禽肉包) ≥	60	GB/T 10786
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg (畜禽肉包) ≤	5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 ^a , mg/kg (畜禽肉包) ≤	50	GB 5009.33
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg ≤	0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.121
食用盐 (以NaCl计), g/100g (混合检验) ≤	8.0	GB 5009.44
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
铬 (以Cr计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
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 1: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
注 2: *该指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定		
注 3: 铅、总砷、镉、铬、总汞、黄曲霉毒素B ₁ 样品前处理应当与所有料包充分混匀后检验。		
注 4: 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1		

2.4 微生物限量

畜禽肉汤包、畜禽肉包微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 按GB 4789.26 规定的方法进行检测。其余料包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
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 GB 4789.1 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、 GB 2762、GB 2763、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（粉包）；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（粉包）、商业无菌（畜禽肉汤包、畜禽肉包）、菌落总数、大肠菌群的检验。

型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以外购粉包为主料，搭配外购（菜包、粉条包、肉酱包、香油包、醋包、辣椒油包、酱油包中的一种或几种）、自制畜禽肉包（汤包）组成的即食或非即食胡辣汤。

粉包（外购）：食用小麦淀粉或（和）熟制食用小麦淀粉，加入麦芽糊精、藕粉、酵母抽提物、粉碎的芝麻、粉碎的香辛料（花椒、八角、豆蔻、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、高良姜、甘草、荜拔、月桂叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉、胡椒粉中的一种或几种）、白芷、陈皮、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，包含两种或两种以上调味料。

菜包（外购）：木耳、腐竹皮、大豆蛋白制品、紫菜、海带、裙带菜、香菇、猴头菇、黄花菜、脱水菠菜中的一种或几种，加入或不加入枸杞。

粉条包（外购）：红薯粉条。

肉酱包（外购半固态复合调味料）：畜禽（牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨、生活饮用水、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、荜拔、月桂叶、肉豆蔻、山奈、豆蔻、辣椒粉中的一种或几种）、白芷、陈皮、大葱、生姜、牛油和（或）羊油（牛油、羊油中含特丁基对苯二酚）、食用盐为原料，加入或不加入牛肉和（或）羊肉、加入或不加入食品添加剂（山梨酸钾）、加入或不加入酵母抽提物、加入或不加入食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精中的一种或几种）包含两种或两种以上调味料。

香油包（外购）：小磨香油。

食醋包（外购）：酿造食醋。

辣椒油包（外购）：香辛料（大葱、生姜、花椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、高良姜、甘草、荜拔、月桂叶、肉豆蔻、山奈中的一种或几种）、大豆油、辣椒粉、芝麻。

酱油包（外购）：酿造酱油。

畜禽肉汤包：以鲜（冻）畜禽骨[鲜（冻）牛棒骨（脊骨）、鲜（冻）羊棒骨（脊骨）、鲜（冻）鸡架]中的一种或几种为原料，加入生活饮用水、食用盐、香辛料（八角、桂皮、丁香、小茴香、月桂叶、草果、豆蔻、白胡椒粉），文火熬制，冷却、包装、高温灭菌加工而成。

畜禽肉包（08.03.08肉罐头类）：以鲜（冻）畜禽肉[鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉中的一种或几种]，鲜（冻）畜禽骨[鲜（冻）牛棒骨（脊骨）、鲜（冻）羊棒骨（脊骨）、鲜（冻）鸡架中的一种或几种]、畜禽内脏[鲜（冻）牛/羊肝、肺、肚中的一种或几种]中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、丁香、小茴香、月桂叶、草果、豆蔻、白胡椒粉），添加或不添加焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经混合、卤制、包装、高温灭菌加工而成。

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》规定，制订本企业标准，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。

河南周家口食品有限公司

H N

Q B