



413344S-2021



河南省道赢食品有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2021

胡辣汤

2021-12-31 发布

2021-12-31 实施

河南省道赢食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省道赢食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈来彬、付振鸿、陈成。

H N
Q B

胡辣汤

1 范围

本标准规定了胡辣汤的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以面筋、食用玉米淀粉为原料，添加鲜（冻）（牛肉、羊肉中的一种或几种）或食用菌（羊肚菌、黑木耳、香菇、蛹虫草中的一种或几种），再添加食用羊油、香辛料（八角、花椒、干姜、白胡椒、肉桂、小茴香、荜茇、草果、肉豆蔻、丁香、高良姜、砂仁、辣椒中的几种）、白芷、橘皮、粉条、黄花菜、食用盐、鸡精调味料、菇精调味料、味精、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉中的多种，经预处理、加水熬煮、灌装、灭菌制成汤包，配以油包（芝麻油、大豆油）（外购）、醋包（酿造食醋）（外购），经组合包装而成的产品。

根据原料的不同分为：素食胡辣汤、羊肉胡辣汤、牛肉胡辣汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）肉（牛肉、羊肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 香辛料（八角、花椒、干姜、白胡椒、肉桂、小茴香、荜茇、草果、肉豆蔻、丁香、高良姜、砂仁、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.7 食用菌（羊肚菌、黑木耳、香菇、蛹虫草）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.9 黄花菜应干燥、无异味、无霉味、无虫蛀、无杂质、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.16 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.18 油包（芝麻油、大豆油）（外购）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.19 醋包（酿造食醋）（外购）应符合 GB 2719 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	呈糯软粥状，黏稠适度，允许有少量结块和分层	从样品中取出1袋，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
固形物含量 ^a ，g/100g	≥ 15	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于汤包的检验； b仅适用于油包的单独检验； 除a、b之外的其他指标为各原料物质的混合检验。		

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，CFU/g	5	2	2.0×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌，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	100	1000	GB 4789. 10
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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以面筋、食用玉米淀粉为原料，添加鲜（冻）（牛肉、羊肉中的一种或几种）或食用菌（羊肚菌、黑木耳、香菇、蛹虫草中的一种或几种），再添加食用羊油、香辛料（八角、花椒、干姜、白胡椒、肉桂、小茴香、荜茇、草果、肉豆蔻、丁香、高良姜、砂仁、辣椒中的几种）、白芷、橘皮、粉条、黄花菜、食用盐、鸡精调味料、菇精调味料、味精、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉中的多种，经预处理、加水熬煮、灌装、灭菌制成汤包，配以油包（芝麻油、大豆油）（外购）、醋包（酿造食醋）（外购），经组合包装而成的产品。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省道赢食品有限公司