



410137S-2021



舞阳县李耀杰清真胡辣汤加工店企业标准

Q/WLQH 0001S-2021

# 胡辣汤料

2021-01-23 发布

2021-01-23 实施

舞阳县李耀杰清真胡辣汤加工店 发布

## 前 言

本标准由舞阳县李耀杰清真胡辣汤加工店提出。

本标准起草单位：舞阳县李耀杰清真胡辣汤加工店。

本标准主要起草人：赵秋水、李耀杰。

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。

本标准适用于以玉米淀粉、小麦淀粉、小麦粉为主要原料，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、桂皮中的几种为原料，经配制、分装等工序制成的调味粉包，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、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、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	具有产品应有的性状	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	具有产品正常的滋味、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 <sub>1</sub> /(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 <sup>a</sup> 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

<sup>a</sup> 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、小麦淀粉、小麦粉为主要原料，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、桂皮中的几种为原料，经配制、分装等工序制成的调味粉包，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、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。

舞阳县李耀杰清真胡辣汤加工店

QB