



410212S-2021



河南尧松农业开发有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2021

酸辣粉

2021-01-25 发布

2021-01-25 实施

河南尧松农业开发有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由河南尧松农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟国松。

H N
Q B

酸辣粉

1 范围

本标准规定了酸辣粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉、生活饮用水为原料，经和浆、熟化成型、冷却、烘干、制成粉丝包、加入外购料包**（辣椒油包：** [植物油为原料，加入辣椒、芝麻、香辛料、白砂糖、食用盐中的几种，添加或不添加食品添加剂（谷氨酸钠、维生素E中的一种或几种）（包含两种或两种以上调味料）]、**粉包：** [食用盐、鸡粉调味料、鸡精调味料、白砂糖、花椒、香辛料中的几种为原料，添加麦芽糊精、植脂末、食品添加剂（谷氨酸钠、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠中的一种或几种）一种或几种（包含两种或两种以上调味料）]、**骨汤包：** [牛骨白汤（牛骨、饮用水、牛骨油、食用盐）、鸡骨白汤（鸡骨、鸡肉、饮用水、食用盐）中的一种或几种为原料，添加植物油、白砂糖、香辛料中的一种或几种]、**菜包：** [脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水萝卜片、脱水辣椒圈、脱水葱中的一种或几种为原料，添加或不添加炒芝麻]、**调味酱包：** [植物油、蚝油、食用牛油、郫县豆瓣、蒜、大葱、姜、辣椒、鸡汁调味料、食用盐、白砂糖、酿造酱油、香辛料中的几种为原料，添加食用香精香料、酵母抽提物、食品添加剂（辣椒红、维生素E中的一种或几种）中的一种或几种（包含两种或两种以上调味料）]、**醋包：** [酿造食醋（饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐）、酿造酱油、饮用水、食用盐]、**豆丁包：** [豆段（大豆粉、纯净水、食用盐）]、**花生包：** [麻辣花生（花生、白砂糖、植物油、食用盐、辣椒、香辛料）]中的几种}、封口、包装而成的酸辣粉。

根据添加料包不同分为不同产品。

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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 料包（粉包、骨汤包、调味酱包、醋包、辣椒油包）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 料包（花生包）应符合 QB/T 1733.5 的规定。

2.1.5 料包（菜包）应符合Q/ZPS 0004S的规定（见附录A）。

2.1.6 料包（豆丁包）应符合GB 2712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
	粉丝包	料包	

性状	丝状	具有各调料包应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；取一袋（碗）样品，放入带盖容器内，加入 500mL 沸水，浸泡 4min-6min 后，嗅其气味，品尝滋味
色泽	具有产品应有的色泽		
气味	具有产品应有的气味、无异味		
滋味	具有产品应有的滋味		
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
水分，g/100g（仅适用于粉丝包）		≤ 14.0	GB 5009.3
淀粉，g/100g（仅适用于粉丝包）		≥ 70	GB 5009.9
*铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.40	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	辣椒油包、调味 酱包、骨汤包	≤ 5.0	GB 5009.229
	花生包	≤ 3.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	辣椒油包、调味 酱包、骨汤包	≤ 0.25	GB 5009.227
	花生包	≤ 0.40	
食用盐（以NaCl计），g/100g	粉包	≤ 55	GB 5009.44
	调味酱包	≤ 30	
	骨汤包	≤ 25	
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
总砷、铅、黄曲霉毒素B ₁ 指标适用于粉丝包和料包混合后的检验。			

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法
^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^c 大肠埃希氏菌0157: H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。 b仅适用添加骨汤包的产品。 c仅适用于添加骨汤包中添加牛骨白汤的产品。 微生物指标适用于粉丝包和调料包混合后的检验。					

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定; 外购料包的食品添加剂的使应符合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、净含量及允许缺量、水分(仅适用于粉丝包)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



414074S-2020



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0004S-2020

复配脱水蔬菜调味包

2020-02-04 发布

2020-02-04 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州烹小鲜食品有限公司。

本标准主要起草人：肖作斌、许豪杰、徐常青、张炜圆。

H N
Q B

复配脱水蔬菜调味包

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜调味包的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水番茄片中的一种或多种为主要原料，添加脱水辣椒圈、脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水虾皮、脱水鸡蛋粒、脱水玉米、炒芝麻、炒黄豆、枸杞、膨化豆制品（豆段）中的一种或多种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的复配脱水蔬菜调味包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水香菜、脱水胡萝卜）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。

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

2.1.4 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.6 脱水辣椒圈应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.7 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.8 脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.11 脱水番茄片、脱水玉米应符合 GB 23787 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

Q/ZPS 0004S-2020

项目	要求	检验方法
性状	粉状、颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
总汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.19
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于含脱水虾皮的产品检验; b 含脱水虾皮的产品除外。		

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	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	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

Q/ZPS 0004S-2020					
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的分析及处理按 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国家有关规定及公告。

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、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

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水番茄片中的一种或多种为主要原料，添加脱水辣椒圈、脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水虾皮、脱水鸡蛋粒、脱水玉米、炒芝麻、炒黄豆、枸杞、膨化豆制品（豆段）中的一种或多种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的复配脱水蔬菜调味包。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，制订本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

郑州烹小鲜食品有限公司

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、生活饮用水为原料，经和浆、熟化成型、冷却、烘干、制成粉丝包、加入外购料包**（辣椒油包：**[植物油为原料，加入辣椒、芝麻、香辛料、白砂糖、食用盐中的几种，添加或不添加食品添加剂（谷氨酸钠、维生素E中的一种或几种）（包含两种或两种以上调味料）]、**粉包：**[食用盐、鸡粉调味料、鸡精调味料、白砂糖、花椒、香辛料中的几种为原料，添加麦芽糊精、植脂末、食品添加剂（谷氨酸钠、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠中的一种或几种）一种或几种（包含两种或两种以上调味料）]、**骨汤包：**[牛骨白汤（牛骨、饮用水、牛骨油、食用盐）、鸡骨白汤（鸡骨、鸡肉、饮用水、食用盐）中的一种或几种为原料，添加植物油、白砂糖、香辛料中的一种或几种]、**菜包：**[脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水萝卜片、脱水辣椒圈、脱水葱中的一种或几种为原料，添加或不添加炒芝麻]、**调味酱包：**[植物油、蚝油、食用牛油、郫县豆瓣、蒜、大葱、姜、辣椒、鸡汁调味料、食用盐、白砂糖、酿造酱油、香辛料中的几种为原料，添加食用香精香料、酵母抽提物、食品添加剂（辣椒红、维生素E中的一种或几种）中的一种或几种（包含两种或两种以上调味料）]、**醋包：**[酿造食醋（饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐）、酿造酱油、饮用水、食用盐]、**豆丁包：**[豆段（大豆粉、纯净水、食用盐）]、**花生包：**[麻辣花生（花生、白砂糖、植物油、食用盐、辣椒、香辛料）中的几种]、封口、包装而成的酸辣粉。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，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国家标准 GB 2762 的规定。

河南尧松农业开发有限公司