



410357S-2021



河南省香胖食品有限公司企业标准

Q/HXS 0006S-2021

胡辣汤调味粉

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

河南省香胖食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香胖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范瑞德。

H N
Q B

胡辣汤调味粉

1 范围

本标准规定了胡辣汤调味粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米淀粉、小麦粉为主要原料，配以经粉碎的香辛料（花椒、八角、胡椒粉、干姜、草果、肉豆蔻、桂皮、丁香、山楂、辣椒）、食用盐、牛肉粉调味料、味精、鸡精，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装制成的非即食胡辣汤调味粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.3 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.5 胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 干姜、草果、肉豆蔻、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

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

2.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	具有原料固有的性状	从样品中取出一袋，倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料固有的色泽	
气味、滋味	具有原料混合后应有的气味和滋味，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
----	----	------

水分, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	23.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米淀粉、小麦粉为主要原料，配以经粉碎的香辛料（花椒、八角、胡椒粉、干姜、草果、肉豆蔻、桂皮、丁香、山楂、辣椒）、食用盐、牛肉粉调味料、味精、鸡精，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装制成的非即食胡辣汤调味粉。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，参照相关要求制定本企业标准，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。

河南省香胖食品有限公司

H N
Q B