



411158S-2021



新野县三国风食品有限公司企业标准

Q/XSS 0005S-2021

胡辣汤

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

新野县三国风食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由新野县三国风食品有限公司提出。

本标准起草单位：新野县三国风食品有限公司。

本标准主要起草人：陶涛。

本标准自发布实施日起替代 Q/XSS 0005S-2020，（备案号:417020S-2020，备案日期：2020-12-13）。

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。

本标准适用于以调味粉包和自制料包（菜包、粉条包、牛油包、肉酱包、芝麻油包、食醋包、辣椒油包、酱油包中的一种或几种）组成的即食或非即食胡辣汤。

调味粉包是以食用小麦淀粉或（和）熟制食用小麦淀粉、麦芽糊精为主要原料，配以藕粉、酵母抽提物、粉碎的白芷、粉碎的陈皮、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、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉、胡椒粉中的一种或几种）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装工序制成。

菜包是以木耳、谷朊粉制品、大豆蛋白制品、紫菜、海带、裙带菜、香菇丁、猴头菇、黄花菜中的一种或几种为原料，经配制、分装等工序制成。

粉条包是以粉条为原料，经称重、分装制成。

肉酱包是以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨和生活饮用水熬制过滤后的骨汤，粉碎的白芷、粉碎的陈皮、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、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈、豆蔻、辣椒粉中的一种或几种），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）、加入或不加入食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精中的一种或几种），高温熬制，经包装、灭菌（或不灭菌）制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

芝麻油包是以芝麻油为原料经称重灌装制成。

食醋包是以食醋为原料经称重灌装制成。

牛油包是以香辛料（大葱、生姜、花椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、高良姜、甘草、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈中的一种或几种）为原料，经食用牛油油炸，过滤、包装加工制成。

辣椒油包是以香辛料（大葱、生姜、花椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、高良姜、甘草、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈中的一种或几种）为原料，经大豆油油炸，过滤，加入辣椒粉、芝麻，经混合、包装加工制成。

酱油包是以酿造酱油为原料称重灌装而成。

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 谷朊粉制品应符合 Q/HHS 001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 山楂、白芷、陈皮、小茴香、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 羊油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 荜拨、山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.19 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 熟制食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 19640 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.27 大豆膨化制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.28 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.29 香菇丁应符合 GB/T 1013 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.30 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.32 黄花菜应符合 DB41/T 613 的规定。
- 2.1.33 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.34 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.35 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。
- 2.1.39 猪、牛、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.40 鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.41 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.42 豆蔻、八角、花椒应符合 GB/T 15691 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）（除酱油包、食醋包、芝麻油包、辣椒油包、肉酱包之外的混合检验） ≤	14.0		GB 5009.3
总灰分/（g/100g）（除酱油包、食醋包、芝麻油包、辣椒油包、肉酱包之外的混合检验） ≤	23.0		GB 5009.4
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	芝麻油包	3.0	GB 5009.229
	肉酱包	5.0	
	辣椒油包	5.0	
	牛油包	5.0	

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	芝麻油包	0.25	GB 5009.227
		肉酱包	0.2	
		辣椒油包	0.25	
		牛油包	0.25	
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）（混合检验）		1~20		GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计）/（g/100mL）（仅适用于酱油包）	≥	0.4		GB 5009.235
总酸（以乙酸计）/（g/100mL）（仅适用于食醋包）	≥	3.5		GB/T 5009.41
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
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.02		GB 5009.17
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0		GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0		GB 5009.22
注 1：*该指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定。				
注 2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。				
注 3：铅、总砷、镉、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。				

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 ^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 第二法
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

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

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

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（除酱油包、芝麻油包、肉酱包、食醋包、辣椒油包之外的混合检验）；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（除酱油包、芝麻油包、肉酱包、食醋包、辣椒油包之外的混合检验）、菌落总数、大肠菌群的检验。

附录 A



416530 S-2020



河南胡一统食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2020

谷朊粉制品

2020-10-13 发布

2020-10-13 实施

河南胡一统食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。
本标准由河南胡一统食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：胡占福。

H N
Q B

谷朊粉制品

1 范围

本标准规定了谷朊粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，加入或不加入小麦粉，经加水调粉、成型、干燥、包装工艺加工而成的片状或条状的非即食性谷朊粉制品。

根据形状不同可分为：片状谷朊粉制品、条状谷朊粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	形状完整、厚薄大小均匀、表面平滑、片状或条状	从混合均匀的样品中取出适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，按食用方法煮熟后，嗅其气味，然后以温开水漱口尝其滋味
色 泽	白色或淡黄色、均匀一致，无霉变	
气、滋味	具有本产品应有的气、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
水分，% ≤	16.0	GB 5009.3
灰分，% ≤	0.8	GB 5009.4
酸度，mL/10g ≤	4.0	GB 5009.239
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11

Q/HHS 0001S-2020

※铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
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。			

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	
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
注： ^a 样品的采样及处理按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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朮粉为原料，加入或不加入小麦粉，经加水调粉、成型、干燥、包装工艺加工而成的片状或条状的非即食性谷朮粉制品。

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，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。

河南胡一统食品有限公司



编制说明

本标准适用于以调味粉包和自制料包（菜包、粉条包、牛油包、肉酱包、芝麻油包、食醋包、辣椒油包、酱油包中的一种或几种）组成的即食或非即食胡辣汤。

调味粉包是以食用小麦淀粉或（和）熟制食用小麦淀粉、麦芽糊精为主要原料，配以藕粉、酵母抽提物、粉碎的白芷、粉碎的陈皮、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、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉、胡椒粉中的一种或几种）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装工序制成。

菜包是以木耳、谷朊粉制品、大豆蛋白制品、紫菜、海带、裙带菜、香菇丁、猴头菇、黄花菜中的一种或几种为原料，经配制、分装等工序制成。

粉条包是以粉条为原料，经称重、分装制成。

肉酱包是以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨和生活饮用水熬制过滤后的骨汤，粉碎的白芷、粉碎的陈皮、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、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈、豆蔻、辣椒粉中的一种或几种），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）、加入或不加入食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精中的一种或几种），高温熬制，经包装、灭菌（或不灭菌）制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

芝麻油包是以芝麻油为原料经称重灌装制成。

食醋包是以食醋为原料经称重灌装制成。

牛油包是以香辛料（大葱、生姜、花椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、高良姜、甘草、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈中的一种或几种）为原料，经食用牛油油炸，过滤、包装加工制成。

辣椒油包是以香辛料（大葱、生姜、花椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、高良姜、甘草、荜拨、月桂叶、肉豆蔻、山奈中的一种或几种）为原料，经大豆油油炸，过滤，加入辣椒粉、芝麻，经混合、包装加工制成。

酱油包是以酿造酱油为原料称重灌装而成。

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》的有关规定，参照 DBS 41/006《食品安全地方标准 方便胡辣汤》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。

本标准中总砷指标严于 DBS 41/006《食品安全地方标准 方便胡辣汤》的规定。

新野县三国风食品有限公司