



412163S-2021



河南乾唐斋食品有限公司企业标准

Q/HQS 0003S-2021

风味糊辣汤

2021-09-11 发布

2021-09-11 实施

河南乾唐斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南乾唐斋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王旭、董朝军。

H N
Q B

风味糊辣汤

1 范围

本标准规定了风味糊辣汤的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以调味粉包为主要原料，添加外购料包（菜包、油泼辣子包、骨汤包、香油包中的几种）组成的即食或非即食风味糊辣汤。

调味粉包是以食用马铃薯淀粉、藕粉、大豆蛋白制品、食用盐、香辛料（八角、辣椒、花椒、桂皮、小茴香、孜然、黄姜、葱、洋葱、大蒜、生姜、黑胡椒、白胡椒中的几种）、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（肉味香精、麻辣味香精、香辣味香精中的一种或几种）为原料，经配制、混合、包装、杀菌或不杀菌等工序制成；

菜包是以脱水蔬菜（脱水包菜、脱水红萝卜、脱水土豆、脱水花菜、脱水西葫芦、脱水豆角、脱水萝卜中的几种）为原料，制成的菜包；

油泼辣子包是以辣椒、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种）、香辛料、食用盐为原料，制成的油泼辣子；

骨汤包是以半固态调味料（牛骨提取物、鸡骨提取物、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）制成的骨汤包；

香油包是以芝麻油为原料，制成的香油包。

根据添加原料不同及食用方法的不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.3 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 菜包应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.10 骨汤包应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.11 油泼辣子包应符合 GB/T 20293 的规定。

2.1.12 香油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 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	具有产品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和性状及杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品正常的色泽	
气、滋味	应有正常的滋味、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
水分, %	≤ 14 (仅适用于调味粉包、菜包)	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 22.0 (仅适用于调味粉包)	GB 5009.44
总灰分, %	≤ 23 (仅适用于调味粉包)	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (仅适用于油泼辣子包、骨汤包) 3.0 (仅适用于香油包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于油泼辣子包、骨汤包、香油包)	GB 5009.227
注: *铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 006 的规定。		
总砷、铅、镉、总汞、黄曲霉毒素 B ₁ 指标将调味粉包和外购料包混合后进行检验。		

2.4 微生物限量

即食产品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	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。					

非即食产品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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	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。					

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。兽药残留应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

非即食产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分；
即食产品出厂检验项目为：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

本标准适用于以调味粉包为主要原料，添加外购料包（菜包、油泼辣子包、骨汤包、香油包中的几种）组成的即食或非即食风味糊辣汤。

调味粉包是以食用马铃薯淀粉、藕粉、大豆蛋白制品、食用盐、香辛料（八角、辣椒、花椒、桂皮、小茴香、孜然、黄姜、葱、洋葱、大蒜、生姜、黑胡椒、白胡椒中的几种）、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（肉味香精、麻辣味香精、香辣味香精中的一种或几种）为原料，经配制、混合、包装、杀菌或不杀菌等工序制成；

菜包是以脱水蔬菜（脱水包菜、脱水红萝卜、脱水土豆、脱水花菜、脱水西葫芦、脱水豆角、脱水萝卜中的几种）为原料，制成的菜包；

油泼辣子包是以辣椒、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种）、香辛料、食用盐为原料，制成的油泼辣子；

骨汤包是以半固态调味料（牛骨提取物、鸡骨提取物、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）制成的骨汤包；

香油包是以芝麻油为原料，制成的香油包。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南乾唐斋食品有限公司