



412272S-2021



河南乾唐斋食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2021

速食胡辣汤

2021-09-26 发布

2021-09-26 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、李三妮、董朝军。

H N
Q B

速食胡辣汤

1 范围

本标准规定了速食胡辣汤的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以调味粉包主要原料，辅以肉酱包、油料包、菜包、粉条包、陈醋包中的几种组成的即食或非即食速食胡辣汤。

调味粉包是由麦芽糊精、熟玉米淀粉、熟小麦淀粉、熟小麦粉、藕粉中的几种为主要原料，添加食用盐、香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的几种）、谷氨酸钠（味精）、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、肉味香精中的几种，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的含两种或两种以上调味料的调味粉包；

外购肉酱包是由精炼牛油、起酥油、牛肉、豆干为原料，添加食用盐、葱头、牛肉提取物、香辛料、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种制成的含两种或两种以上调味料的产品；

外购油料包是由精炼牛油、精炼羊油、大豆油、香辛料制成；

菜包是由面筋、大豆蛋白制品、葱、紫菜、猴头菇、黑木耳、香菇丁、海带中的几种经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的菜包；

粉条包是由红薯粉条经截断、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的粉条包；

外购陈醋包是由陈醋制成。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 熟玉米淀粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 熟小麦淀粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.4 熟小麦粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 肉酱包、油料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 面筋应符合 GB 2711 的规定。

- 2.1.15 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.16 葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.17 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.18 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 香菇丁应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.22 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.23 陈醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.24 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	为干燥粉末，无结块，料包应符合正常的状态，无肉眼可见外来杂质	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，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
食用盐（以 NaCl 计）， %	≤ 6.0	GB 5009.44
水分， %	≤ 14.0（仅限调味粉包）	GB 5009.3
总灰分， %	≤ 23.0（仅限调味粉包）	GB 5009.4
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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

山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.121
注：*铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 006 的规定。		
a 仅适用于肉酱包和油料包的检测。		
b 仅适用于肉酱包中添加该食品添加剂的产品检测。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 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。

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；

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、菌落总数、大肠菌群的检验。

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主要原料，辅以肉酱包、油料包、菜包、粉条包、陈醋包中的几种组成的即食或非即食速食胡辣汤。

调味粉包是由麦芽糊精、熟玉米淀粉、熟小麦淀粉、熟小麦粉、藕粉中的几种为主要原料，添加食用盐、香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的几种）、谷氨酸钠（味精）、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、肉味香精中的几种，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的含两种或两种以上调味料的调味粉包；

外购肉酱包是由精炼牛油、起酥油、牛肉、豆干为原料，添加食用盐、葱头、牛肉提取物、香辛料、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种制成的含两种或两种以上调味料的产品；

外购油料包是由精炼牛油、精炼羊油、大豆油、香辛料制成；

菜包是由面筋、大豆蛋白制品、葱、紫菜、猴头菇、黑木耳、香菇丁、海带中的几种经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的菜包；

粉条包是由红薯粉条经截断、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的粉条包；

外购陈醋包是由陈醋制成。

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 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。

河南乾唐斋食品有限公司