



413045S-2022



河南丁兴斋食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2022

炖肉胡辣汤

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

河南丁兴斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南丁兴斋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁锐、李旭光、纪立博。

H N
Q B

炖肉胡辣汤

1 范围

本标准规定了炖肉方便胡辣汤的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于粉包，搭配自制肉酱包、外购（豆制品包、粉条包、香油包、醋包）中的几种，组合包装而成的即食或非即食炖肉胡辣包。

粉包是以食用玉米淀粉、熟制小麦淀粉中的一种或几种为原料，添加或不添加麦芽糊精、藕粉、食用盐中的一种或几种，经混合、包装加工而成的粉包。

肉酱包是以牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种为主要原料，配以香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、姜、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻）、面筋、食用盐、味精、羊骨高汤、食用羊油、酱油，经预煮、卤制、灌装、杀菌（或不杀菌）等工序制成的肉酱包。

豆制品包：以豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种）为主要原料，辅以脱水木耳、枸杞、脱水蔬菜中的几种制成。

粉条包：粉条。

香油包：芝麻油。

醋包：酿造食醋。

按食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 熟制小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 藕粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 牛肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 羊骨高汤应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.12 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.14 粉条包应符合 GB 2713 的规定。

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

2.1.16醋包应符合 GB 2719 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	具有各料包应有的性状	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	具有各料包正常的色泽	
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/(g/100g)	≤ 14.0 (粉包)	GB 5009. 3
食用盐 (以NaCl计)/(g/100g)	≤ 10 (粉包)	GB 5009. 44
总灰分/(g/100g)	≤ 23.0 (粉包)	GB 5009. 4
^b 铅* (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009. 12
^b 总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009. 11
^b 镉 (以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009. 15
^b 总汞 (以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009. 17
^b 黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	≤ 5	GB 5009. 22
* 该指标严于食品安全地方标准DBS 41/ 006的规定。 ^b 适用于各料包混合后的检验。		

2.4 微生物限量

2.4.1 即食产品微生物应符合表 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。					

2.4.2 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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB4789.10 第二法
^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。兽药残留限量应符合 GB 31650 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（粉包）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）；型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于粉包，搭配自制肉酱包、外购（豆制品包、粉条包、香油包、醋包）中的几种，组合包装而成的即食或非即食炖肉胡辣包。

粉包是以食用玉米淀粉、熟制小麦淀粉中的一种或几种为原料，添加或不添加麦芽糊精、藕粉、食用盐中的一种或几种，经混合、包装加工而成的粉包。

肉酱包是以牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种为主要原料，配以香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、姜、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻）、面筋、食用盐、味精、羊骨高汤、食用羊油、酱油，经预煮、卤制、灌装、杀菌（或不杀菌）等工序制成的肉酱包。

豆制品包：以豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种）为主要原料，辅以脱水木耳、枸杞、脱水蔬菜中的几种制成。

粉条包：粉条。

香油包：芝麻油。

醋包：酿造食醋。

按食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。根据添加原料不同及食用方法的不同分为不同产品。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，参照 DBS41/006-2015《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 DBS 41/ 006 的规定。

河南丁兴斋食品有限公司