



413296S-2022



河南德颖食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2022

# 方便胡辣汤

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

河南德颖食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南德颖食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南德颖食品有限公司。

本标准主要起草人：徐存胜、堵泽琛。

H N

Q B

# 方便胡辣汤

## 1 范围

本标准规定了方便胡辣汤的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）中的一种或两种为原料，添加麦芽糊精、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰中的一种或几种）、辅以麦芽糊精、藕粉、山楂、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、肉味香精、呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或多种，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的非即食或即食的方便胡辣汤，可配有料包。

其中料包包括粉条包、菜包、酱包。

粉条包是以粉条为原料，经切段、称量、分装制成。

菜料包以豆筋为主要原料，添加或不添加面筋、黑木耳、紫菜、脱水蔬菜（脱水黄瓜、脱水西兰花、脱水上海青、脱水菠菜、脱水大白菜、脱水白花菜、脱水万年青、脱水紫甘蓝）、胡萝卜、枸杞、大葱、膨化豆制品、裙带菜、海带、花生制成。

酱肉包是以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加水、食用盐、味精、鸡粉调味料、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、香辛料（八角、花椒、黑胡椒、白胡椒、姜、草果、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜、大葱的一种或几种）、牛油、羊油、酿造酱油、牛肉香精、羊肉香精、酱香型白酒、牛肉粉、羊肉粉、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经预煮、卤制、灌装、杀菌、包装加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、

桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、茛苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 肉味香精、牛肉香精、羊肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.12 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.13 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.14 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.15 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.16 山楂应符合 GB/T 1159 的规定。

2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.19 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.20 牛肉粉、羊肉粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.21 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.22 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.24 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.25 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.26 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。

2.1.27 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.28 植物油(大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、花生油)应符合 GB 2716 的规定。

2.1.29 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.30 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.31 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.32 酱香型白酒应符合 GB/T 26760 的规定。

2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.34 豆筋应符合 GB 2712 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	试验方法
色泽	具有产品正常的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	应有正常的滋味、气味，无异味	
状态	为各料包应有的状态，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
		方便胡辣汤包	酱肉包	粉条包	菜料包	
水分/(g/100g)	≤	14.0	75.0	15.0	15.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计),g/100g	≤	55.0	20.0	/	/	GB 5009.44
总灰分 <sup>a</sup> /(g/100g)	≤	23.0				GB 5009.4
镉 <sup>a</sup> (以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1				GB 5009.15
汞 <sup>a</sup> (以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.02				GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤	5.0				GB 5009.22
总砷 <sup>a</sup> (以As计),mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
*铅 <sup>a</sup> (以Pb计),mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
* 该指标严于食品安全地方标准DBS 41/006的规定。						
a 搭配料包的产品与料包混合均匀后检验，未搭配料包的产品仅检测方便胡辣汤包。						

### 2.4 微生物限量

即食类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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数,CFU/g	5	2	$2.0 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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	$10^2$	GB 4789.10
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

非即食类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 <sup>a</sup> 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	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 10

<sup>a</sup>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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限即食产品）和大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）中的一种或两种为原料，添加麦芽糊精、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗幌子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰中的一种或几种）、辅以麦芽糊精、藕粉、山楂、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、肉味香精、呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或多种，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的非即食或即食的方便胡辣汤，可配有料包。

其中料包包括粉条包、菜包、酱包。

粉条包是以粉条为原料，经切段、称量、分装制成。

菜料包以豆筋为主要原料，添加或不添加面筋、黑木耳、紫菜、脱水蔬菜（脱水黄瓜、脱水西兰花、脱水上海青、脱水菠菜、脱水大白菜、脱水白花菜、脱水万年青、脱水紫甘蓝）、胡萝卜、枸杞、大葱、膨化豆制品、裙带菜、海带、花生制成。

酱肉包是以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加水、食用盐、味精、鸡粉调味料、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、香辛料（八角、花椒、黑胡椒、白胡椒、姜、草果、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜、大葱的一种或几种）、牛油、羊油、酿造酱油、牛肉香精、羊肉香精、酱香型白酒、牛肉粉、羊肉粉、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经预煮、卤制、灌装、杀菌、包装加工而成。

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 DBS41/006《食品安全地方标准 方便胡辣汤》的要求制订本企业标准，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地方标准 DBS 41/006 的规定。