



410027S-2022



## 河南乾唐斋食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2022

# 方便汤料

2022-01-05 发布

2022-01-05 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。

本标准自发布实施之日起代替 Q/HQS 0001S-2021。

H N

Q B

# 方便汤料

## 1 范围

本标准规定了方便汤料的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以粉包、调味料包为主要原料，添加外购的肉酱包、油料包、菜包、粉条包、粉丝包，陈醋包中的一种或几种组成的即食或非即食方便汤料。

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，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的粉包；

调味料包是由香辛料（八角、麻椒、花椒、胡椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的几种）、陈皮、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、肉味香精中的几种为原料，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；

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；

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、脱水葱、脱水紫菜、脱水猴头菇、脱水黑木耳、脱水香菇丁、脱水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处理、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的粉条包；

粉丝包是由红薯粉丝经处理，包装，杀菌（或不杀菌）而制成的粉丝包；

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 脱水葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.17 脱水紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.18 脱水猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 脱水黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 脱水香菇丁应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 脱水海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.22 红薯粉条、红薯粉丝应符合 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 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.25 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、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽   | 具有产品应有的色泽      |   |
| 气、滋味 | 具有应有的滋味、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, % $\leq$  | 14.0 (仅限粉包和调味料包混合检验) | GB 5009.3   |
| 食用盐 <sup>c</sup> (以 NaCl 计), % $\leq$                 | 9.0                  | GB 5009.44  |
| 总灰分 <sup>c</sup> , % $\leq$                           | 23.0                 | GB 5009.4   |
| 酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g $\leq$             | 5.0                  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g $\leq$               | 0.25                 | GB 5009.227 |
| 总砷 <sup>c</sup> (以 As 计), mg/kg $\leq$                | 0.5                  | GB 5009.11  |
| *铅 <sup>c</sup> (以 Pb 计), mg/kg $\leq$                | 0.4                  | GB 5009.12  |
| 镉 <sup>c</sup> (以 Cd 计), mg/kg $\leq$                 | 0.1                  | GB 5009.15  |
| 总汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg $\leq$                | 0.02                 | GB 5009.17  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup> , $\mu$ g/kg $\leq$ | 5.0                  | GB 5009.22  |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg $\leq$                | 1.0                  | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg $\leq$              | 0.5                  | GB 5009.121 |

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 仅适用于肉酱包和油料包的检验。

<sup>b</sup> 仅适用于肉酱包中使用该食品添加剂的产品检验。

<sup>c</sup> 产品所有料包充分混匀后进行检验。

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                   |        | 检 验 方 法    |
|---------------------------|-----------------------|---|-------------------|--------|------------|
|                           | n                     | c | m                 | M      |            |
| 菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g | 5                     | 2 | $2.0 \times 10^4$ | $10^5$ | GB 4789.2  |
| 大肠菌群 <sup>b</sup> , MPN/g | 5                     | 2 | 0.3               | 1.5    | GB 4789.3  |
| 霉菌 <sup>b</sup> , 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 |

注: <sup>a</sup> 样品前处理应当与所有料包充分混匀后, 按 GB 4789.1 执行;

<sup>b</sup> 仅限于即食类产品的检验。

## 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

非即食类产品的出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分；

即食类产品的出厂检验项目为：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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以粉包、调味料包为主要原料，添加外购的肉酱包、油料包、菜包、粉条包、粉丝包，陈醋包中的一种或几种组成的即食或非即食方便汤料。

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，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的粉包；

调味料包是由香辛料（八角、麻椒、花椒、胡椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的几种）、陈皮、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、肉味香精中的几种为原料，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；

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；

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、脱水葱、脱水紫菜、脱水猴头菇、脱水黑木耳、脱水香菇丁、脱水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处理、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的粉条包；

粉丝包是由红薯粉丝经处理，包装，杀菌（或不杀菌）而制成的粉丝包；

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，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。

河南乾唐斋食品有限公司