



410448S-2022



河南乾唐斋食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2022

方便汤料

2022-02-11 发布

2022-02-11 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、李三妮、董朝军。

本标准自发布之日起代替 Q/HQS 0001S-2022。

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、骨汤包、香油包、油料包、辣椒油包、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、熟马铃薯淀粉、熟小麦粉、藕粉、辣椒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；

调味料包是由麦芽糊精、熟玉米淀粉、熟小麦淀粉、玉米淀粉、小麦粉、绿豆粉（生或熟）、小米面（粉）（生或熟）、马铃薯淀粉、藕粉、香辛料（八角、麻椒、花椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、桂皮、孜然、黄姜、葱、洋葱、大蒜、生姜、黑胡椒、白胡椒、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的几种）、陈皮、芝麻、食用盐、鸡精调味料、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、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、食用香精（肉味香精、麻辣味香精、香辣味香精中的一种或几种）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、大豆蛋白中的几种为原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、料酒、大豆油、芝麻酱、辣椒粉、葱头、鸡肉提取物、牛肉提取物、淀粉、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；

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；

香油包是由芝麻油制成；

油料包是由食用油脂（精炼牛油、精炼羊油、大豆油中的一种或几种）、香辛料制成；

辣椒油包是以辣椒、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种）、香辛料、芝麻、食用盐为原料制成；

菜包是由面筋、大豆蛋白制品、脱水蛋片、脱水葱、脱水包菜、脱水土豆、脱水花菜、脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水西葫芦、脱水豆角、脱水萝卜、脱水莴笋、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；

粉条包是由红薯粉条经处理、包装、杀菌（或不杀菌）而制成；

粉丝包是由红薯粉丝或大米粉丝经处理，包装，杀菌（或不杀菌）而制成；

醋包是由酿造食醋或配制食醋制成。

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、熟马铃薯淀粉应符合 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 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 肉酱包、骨汤包、油料包、辣椒油包应符合 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 大米粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.24 醋包应符合 GB 2719 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.28 玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 香油包应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 脱水蛋片应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 脱水包菜、脱水土豆、脱水花菜、脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水西葫芦、脱水豆角、脱水萝卜、脱水莴笋应清洁、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.34 绿豆粉（生）、小米面（粉）（生）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 绿豆粉（熟）、小米面（粉）（熟）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.36 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.39 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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	具有产品应有的滋味、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

QB

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 14.0 (仅限粉包和调味料包混合检验)	GB 5009.3
食用盐 ^c (以 NaCl 计), %	≤ 22.0	GB 5009.44
总灰分 ^c , %	≤ 23.0	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 ^c (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 ^c (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 ^c (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ^c , 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国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于香油包、油料包、辣椒油包的检验。

^b 仅适用于肉酱包中使用该食品添加剂的产品检验。

^c 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 ^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

注: ^a 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。

H H N

Q B

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、骨汤包、香油包、油料包、辣椒油包、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、熟马铃薯淀粉、熟小麦粉、藕粉、辣椒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；

调味料包是由麦芽糊精、熟玉米淀粉、熟小麦淀粉、玉米淀粉、小麦粉、绿豆粉（生或熟）、小米面（粉）（生或熟）、马铃薯淀粉、藕粉、香辛料（八角、麻椒、花椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、桂皮、孜然、黄姜、葱、洋葱、大蒜、生姜、黑胡椒、白胡椒、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的几种）、陈皮、芝麻、食用盐、鸡精调味料、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、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、食用香精（肉味香精、麻辣味香精、香辣味香精中的一种或几种）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、大豆蛋白中的几种为原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、料酒、大豆油、芝麻酱、辣椒粉、葱头、鸡肉提取物、牛肉提取物、淀粉、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；

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；

香油包是由芝麻油制成；

油料包是由食用油脂（精炼牛油、精炼羊油、大豆油中的一种或几种）、香辛料制成；

辣椒油包是以辣椒、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种）、香辛料、芝麻、食用盐为原料制成；

菜包是由面筋、大豆蛋白制品、脱水蛋片、脱水葱、脱水包菜、脱水土豆、脱水花菜、脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水西葫芦、脱水豆角、脱水萝卜、脱水莴笋、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；

粉条包是由红薯粉条经处理、包装、杀菌（或不杀菌）而制成；

粉丝包是由红薯粉丝或大米粉丝经处理，包装，杀菌（或不杀菌）而制成；

醋包是由酿造食醋或配制食醋制成。

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。