



411096S-2022



商丘市城乡一体化示范区香溢满食品加工厂企业标准

Q/SCXS 0001S-2022

胡辣汤料

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

商丘市城乡一体化示范区香溢满食品加工厂 发布

前 言

本标准由商丘市城乡一体化示范区香溢满食品加工厂提出。

本标准起草单位：商丘市城乡一体化示范区香溢满食品加工厂。

本标准主要起草人：郭永祥。

H N

Q B

胡辣汤料

1 范围

本标准规定了胡辣汤料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以玉米淀粉、小麦淀粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料粉（八角、花椒、白胡椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的一种或几种）、粉条、面筋、海带丝、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜中的一种或几种）、紫菜、豆制品（豆皮、豆块、豆丝、素牛肉丁中的一种或几种）、银耳、裙带菜、花生碎、黄花菜中的几种，经配制、混合、包装而成的非即食类胡辣汤料。

按原料不同可分为：牛肉味胡辣汤料、麻辣味胡辣汤料、香辣味胡辣汤料

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 海带丝、紫菜、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.6 豆制品（豆皮、豆块、豆丝、素牛肉丁）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（八角、花椒、白胡椒、辣椒、小茴香、姜、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 黄花菜应无虫蚀、无污染，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.11 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.12 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.13 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 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	粉状夹带颗粒状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，

色泽	具有产品正常的色泽	自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	应有正常的滋味、气味，无异味	
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) ≤	12.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	10	GB 5009.44
总灰分/(g/100g) ≤	23.0	GB 5009.4
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

注：*该指标严于食品安全地方标准DBS 41/ 006的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米淀粉、小麦淀粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料粉（八角、花椒、白胡椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的一种或几种）、粉条、面筋、海带丝、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜中的一种或几种）、紫菜、豆制品（豆皮、豆块、豆丝、素牛肉丁中的一种或几种）、银耳、裙带菜、花生碎、黄花菜中的几种，经配制、混合、包装而成的非即食类胡辣汤料。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。

商丘市城乡一体化示范区香溢满食品加工厂