



411645S-2022



好想你健康股份有限公司企业标准

Q/HXN 0031S-2022

冻干咸汤料（块）

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

好想你健康股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵树新、李红、朱佳佳、李娜、焦瑞婷、李洋。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0031S-2020（备案号：416783S-2020, 2020-11-16 发布实施）

H X N

Q B

冻干咸汤料（块）

1 范围

本标准规定了冻干咸汤料（块）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、纯藕粉中的一种或几种为主要原料，添加豆制品（豆皮、豆腐、人造肉中的一种或几种）、面筋、黄豆、红枣、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、松茸、羊肚菌、竹荪、木耳中的一种或几种）、食用盐、外购胡辣汤调味料（八角、小茴香、花椒、白胡椒、干姜、高良姜、草果、肉豆蔻、桂皮、陈皮、丁香、山楂、砂仁）、外购胡辣汤料（味精、八角、小茴香、花椒、白胡椒、干姜、高良姜、草果、肉豆蔻、桂皮、陈皮、丁香、山楂、砂仁）、外购菇粉调味料[香菇、蚝菇(平菇)、金针菇、茶树菇、猴头菇、杏鲍菇、酵母提取物、乳糖、食用海盐]、味精、蔬菜及其制品（黄花菜、西葫芦、竹笋、娃娃菜、菠菜、葱、上海青、生菜、油麦菜、茼蒿、黄瓜、笋瓜、荸荠、韭菜、蒜、香菜、荆芥、小香葱、茴香苗、蒜薹、芥菜、蕨菜、马齿苋、芹菜、冬瓜、番茄、青菜、白萝卜、胡萝卜、山药、西兰花、土豆、紫甘蓝、羽衣甘蓝、结球甘蓝、莲藕、洋葱、南瓜、苦瓜、芥菜、小白菜、茄子、丝瓜、莴笋、甜菜、鱼腥草、辣椒、甜椒、豆角、甘薯、紫薯中的一种或几种）、粉丝（以绿豆、豌豆为原料制得）、香辛料粉（川椒、胡椒、豆蔻、草果、丁香、肉桂、砂仁、高良姜、干姜、八角茴香、花椒、小茴香、肉豆蔻、砂仁、甘草中的一种或几种）、白芷、橘皮、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带中的一种或几种）、玉米、菇粉固态调味料、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（迷迭香味香精）、羟丙基淀粉、山药粉、麦芽糊精、花生、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、酱油、蚝油、白砂糖、食醋、芝麻油、麻椒油、辣椒、麻椒、藤椒、青花椒、海参、料酒、姜、蛹虫草、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经原料和辅料预处理、蒸煮或杀青、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装工艺制成的冻干咸汤料（块）。

按原料不同，分为：冻干咸汤料块（创意胡辣汤料）、冻干咸汤料块（传统胡辣汤料）、传统胡辣汤料（松茸胡辣汤料）、松茸胡辣汤料（羊肚菌竹荪胡辣汤料）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 蔬菜及其制品应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 裙带菜应符合 GB/T 25166 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.4 海带应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 纯藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.10 豆腐、豆皮、人造肉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 胡辣汤调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 香辛料粉应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.18 麻椒油应符合 DBS 51/008 的规定。
- 2.1.19 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.22 蛹虫草应符合《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》[2014]10 号的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 菇粉调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.29 红薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.33 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 粉丝应符合 GB/T 19048 的规定。
- 2.1.36 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.37 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.39 玉米、黄豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.40 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.41 麻椒、藤椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.42 青花椒应符合GH/T 1284的规定。
- 2.1.43 海参应符合GB 31602的规定。
- 2.1.44 山药粉应符合NY/T 2984 的规定。
- 2.1.45 菇粉固态调味料、胡辣汤料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合GB 30616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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量加入相应温度的水，盖紧、静置3-5min后搅拌均匀，观察并嗅其气味、尝其滋味、观察其复水性
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味、滋味，不得有异味	
复水性	浸泡3~5min，呈悬浮状，口感不夹生	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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，%	≤ 10	GB 5009.3
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
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注1：※该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅限于添加海参的产品。		

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, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	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 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、纯藕粉中的一种或几种为主要原料，添加豆制品（豆皮、豆腐、人造肉中的一种或几种）、面筋、黄豆、红枣、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、松茸、羊肚菌、竹荪、木耳中的一种或几种）、食用盐、外购胡辣汤调味料（八角、小茴香、花椒、白胡椒、干姜、高良姜、草果、肉豆蔻、桂皮、陈皮、丁香、山楂、砂仁）、外购胡辣汤料（味精、八角、小茴香、花椒、白胡椒、干姜、高良姜、草果、肉豆蔻、桂皮、陈皮、丁香、山楂、砂仁）、外购菇粉调味料[香菇、蚝菇(平菇)、金针菇、茶树菇、猴头菇、杏鲍菇、酵母提取物、乳糖、食用海盐]、味精、蔬菜及其制品（黄花菜、西葫芦、竹笋、娃娃菜、菠菜、葱、上海青、生菜、油麦菜、茼蒿、黄瓜、笋瓜、荸荠、韭菜、蒜、香菜、荆芥、小香葱、茴香苗、蒜薹、芥菜、蕨菜、马齿苋、芹菜、冬瓜、番茄、青菜、白萝卜、胡萝卜、山药、西兰花、土豆、紫甘蓝、羽衣甘蓝、结球甘蓝、莲藕、洋葱、南瓜、苦瓜、芥菜、小白菜、茄子、丝瓜、莴笋、甜菜、鱼腥草、辣椒、甜椒、豆角、甘薯、紫薯中的一种或几种）、粉丝（以绿豆、豌豆为原料制得）、香辛料粉（川椒、胡椒、豆蔻、草果、丁香、肉桂、砂仁、高良姜、干姜、八角茴香、花椒、小茴香、肉豆蔻、砂仁、甘草中的一种或几种）、白芷、橘皮、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带中的一种或几种）、玉米、菇粉固态调味料、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（迷迭香味香精）、羟丙基淀粉、山药粉、麦芽糊精、花生、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、酱油、蚝油、白砂糖、食醋、芝麻油、麻椒油、辣椒、麻椒、藤椒、青花椒、海参、料酒、姜、蛹虫草、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经原料和辅料预处理、蒸煮或杀青、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装工艺制成的冻干咸汤料（块）。

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》的规定，参照 GB 19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，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。

好想你健康食品股份有限公司