



411699S-2022



河南嘉粮农业科技有限公司企业标准

Q/HJN 0006S-2022

胡辣汤料

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

河南嘉粮农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南嘉粮农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩冰。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、小麦粉为主要原料，添加粉条、食用盐、谷氨酸钠(味精)、海带、豆皮、熟花生仁、香辛料（山楂、肉桂、砂仁、孜然、胡椒、辣椒、花椒、小茴香、八角、丁香、草果、肉豆蔻、高良姜、姜中的几种）、白芷、陈皮（橘皮）、白果、虾皮、鱿鱼、干紫菜、脱水香菜、脱水葱片、牛肉丁、羊肉丁、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡肉、白砂糖、熟芝麻仁、枸杞、香菇、黄花菜、黑木耳、葵花籽仁、胡萝卜丁中的一种或几种，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤料。

根据原辅料的不同，可分为：素食胡辣汤、牛肉味胡辣汤、羊肉味胡辣汤、鸡肉味胡辣汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 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 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 熟芝麻仁、熟花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白芷、陈皮（橘皮）、白果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 鱿鱼应符合 GB/T 23497 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.14 脱水香菜、脱水葱片、胡萝卜丁应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.15 牛肉丁、羊肉丁应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.20枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.21香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.22黄花菜应符合 T/NAIA 042 的规定。
- 2.1.23黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 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	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其性状、色泽、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和气味,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	≤ 13.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总灰分, g/100g	≤ 23.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
食用盐 ^a (以 NaCl 计), %	≤ 8.0	GB 5009.44
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
酸价(KOH)(以脂肪计) ^b , mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^b , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*该项指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定；

a 仅适用于添加食用盐的产品检测；

b 仅适用于添加熟花生仁、熟芝麻仁、葵花籽仁产品的检测；

c 仅适用于添加山楂的产品检测。

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	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.10
沙门氏菌，CFU/g	5	0	0	-	GB 4789.4

注：a 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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玉米淀粉、小麦粉为主要原料，添加粉条、食用盐、谷氨酸钠(味精)、海带、豆皮、熟花生仁、香辛料（山楂、肉桂、砂仁、孜然、胡椒、辣椒、花椒、小茴香、八角、丁香、草果、肉豆蔻、高良姜、姜中的几种）、白芷、陈皮（橘皮）、白果、虾皮、鱿鱼、干紫菜、脱水香菜、脱水葱片、牛肉丁、羊肉丁、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡肉、白砂糖、熟芝麻仁、枸杞、香菇、黄花菜、黑木耳、葵花籽仁、胡萝卜丁中的一种或几种，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤料。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，制订了本企业标准，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。

河南嘉粮农业科技有限公司

Q B