



411913S-2022



河南嘉粮农业科技有限公司企业标准

Q/HJN 0009S-2022

风味汤料

2022-07-18 发布

2022-07-18 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

风味汤料

1. 范围

本标准规定了风味汤料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米（粉碎）、黄豆面、小麦粉为主要原料，添加粉条、食用盐、谷氨酸钠（味精）、豆皮、花生仁、香辛料（胡椒、花椒、小茴香、八角、丁香、草果、肉豆蔻、高良姜、姜中的几种）、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜）、杏仁、芝麻仁，经混合、包装加工而成的非即食风味汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 芝麻仁、花生仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 黄豆面应符合 GB 2715 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 (以 NaCl 计), %	≤ 8.0	GB 5009.44
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), 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, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小米（粉碎）、黄豆面、小麦粉为主要原料，添加粉条、食用盐、谷氨酸钠（味精）、豆皮、花生仁、香辛料（胡椒、花椒、小茴香、八角、丁香、草果、肉豆蔻、高良姜、姜中的几种）、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜）、杏仁、芝麻仁，经混合、包装加工而成的非即食风味汤料。

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国家标准GB 2762的规定。

河南嘉粮农业科技有限公司

Q B