



412271S-2022



漯河市源汇区刘乐食品加工坊企业标准

Q/LYL 0001S-2022

方便胡辣汤料

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

漯河市源汇区刘乐食品加工坊 发布

前 言

本标准由漯河市源汇区刘乐食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：刘乐。

H N

Q B

方便胡辣汤料

1 范围

本标准规定了方便胡辣汤料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以调味粉包搭配肉酱包、芝麻油包、粉条包、陈醋包、辣椒油包中的几种组成的非即食方便胡辣汤料。

调味粉包是由食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、藕粉经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的调味粉包；

肉酱包是由精炼牛油、羊油、牛肉、面筋、食用盐、香辛料（葱、八角、花椒、葱、姜、茺拨、辣椒粉、白胡椒、丁香、草果、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、月桂叶、桂皮、高良姜、砂仁、山奈中的几种）、谷氨酸钠（味精）、橘皮、白芷、鸡精调味料、焦糖色、酿造酱油中的几种，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的肉酱包；

粉条包是由粉条经截断、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的粉条包；

外购芝麻油包是由芝麻香油制成；

外购辣椒油包是由辣椒、食用植物油制成；

外购陈醋包是由陈醋制成。

根据添加原料不同可为：牛肉味胡辣汤、羊肉味胡辣汤、素胡辣汤。

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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.5 肉酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.7 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.8 陈醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.9 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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	干燥粉末，无结块，料包应符合正常的状态，无肉眼可见外来杂质	取适量试样于白色瓷盘中，

色泽	具有产品正常的色泽	在自然光线下, 观察其色泽和性状, 闻其气味。用温开水漱口, 品其滋味
气、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
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 8.0	GB 5009.44
水分 ^b , %	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 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 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 006 的规定。
a 仅适用于肉酱包和芝麻油包和辣椒油包的检测。
b 仅适用于调味粉包。

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	
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 第二法

注: a 样品的采样按 GB 4789.1 执行; 样品前处理应当与所有料包充分混匀后, 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 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、GB 31650 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以调味粉包搭配肉酱包、芝麻油包、粉条包、陈醋包、辣椒油包中的几种组成的非即食方便胡辣汤料。

调味粉包是由食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、藕粉经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的调味粉包；

肉酱包是由精炼牛油、羊油、牛肉、面筋、食用盐、香辛料（葱、八角、花椒、葱、姜、芫荽、辣椒粉、白胡椒、丁香、草果、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、月桂叶、桂皮、高良姜、砂仁、山奈中的几种）、谷氨酸钠（味精）、橘皮、白芷、鸡精调味料、焦糖色、酿造酱油中的几种，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的肉酱包；

粉条包是由粉条经截断、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的粉条包；

外购芝麻油包是由芝麻香油制成；

外购辣椒油包是由辣椒、食用植物油制成；

外购陈醋包是由陈醋制成。

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，参照 DBS41/006《食品安全地方标准 方便胡辣汤料》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。

漯河市源汇区刘乐食品加工坊