



412272S-2022



临颍县朱赫餐饮店企业标准

Q/LZH 0001S-2022

# 方便胡辣汤料

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

临颍县朱赫餐饮店 发布

## 前 言

本标准由临颖县朱赫餐饮店提出并起草。

本标准主要起草人：朱华。

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、粉条包、芝麻油包、陈醋包中的几种组成的非即食方便胡辣汤料。

调味粉包是由麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉（熟制）经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的调味粉包；

肉酱包是由牛肉、羊肉、鸡肉、面筋为主要原料，添加食用盐、香辛料[八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶（香叶）、桂皮、胡椒、荜拔、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种]、陈皮、白芷、姜、酱油、焦糖色为配料，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 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 19640 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 陈醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

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

2.1.9 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，在自然光线下，观察其色泽和性状，闻其气味。用温开
色泽	具有产品正常的色泽	
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	水漱口，品其滋味
----	-----------	----------

### 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 <sup>b</sup> ，%	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，%	≤ 23.0	GB 5009.4
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （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 <sub>1</sub> ，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 <sup>a</sup> 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 和 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。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、粉条包、芝麻油包、陈醋包中的几种组成的非即食方便胡辣汤料。

调味粉包是由麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉（熟制）经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的调味粉包；

肉酱包是由牛肉、羊肉、鸡肉、面筋为主要原料，添加食用盐、香辛料[八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶（香叶）、桂皮、胡椒、荜拔、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种]、陈皮、白芷、姜、酱油、焦糖色为配料，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。

临颍县朱赫餐饮店

QB