



412417S-2022



河南九加一食品股份有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2022

胡辣汤料

2022-08-30 发布

2022-08-30 实施

河南九加一食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南九加一食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南九加一食品股份有限公司。

本标准主要起草人：刘优、张盼盼。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉为主要原料，添加小米粉、玉米粉、粉条、海带丝、大豆蛋白制品、花生、熟花生、熟芝麻、豆皮、豆丁、虾皮、虾仁、紫菜、脱水蔬菜（脱水香菜、脱水香葱、脱水胡萝卜中的一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料粉（花椒、八角、小茴香、辣椒、黑胡椒、肉豆蔻、砂仁中的一种或几种）、白芷粉、甘草粉、白果粉、食用牛肉味香精中的几种为原料，经配料、混合、灌装制成的非即食类胡辣汤料。

按原料不同可分为：胡辣汤料、精品胡辣汤料、牛肉胡辣汤料、香辣味胡辣汤料、麻辣味胡辣汤料、五香味胡辣汤料、微辣味胡辣汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 小米粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 海带丝、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 豆丁、豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白制品应符合 SB /T 10649 的规定。
- 2.1.7 虾皮、虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 脱水蔬菜（脱水香菜、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水高丽菜）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 香辛料粉（花椒、八角、小茴香、辣椒、黑胡椒、肉豆蔻、砂仁）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 白芷粉、甘草粉、白果粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 熟花生、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 食用牛肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品正常的色泽	
气味、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
水分/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.44
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
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全地方标准DBS 41/006的规定。

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(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB 4789.10

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉为主要原料，添加小米粉、玉米粉、粉条、海带丝、大豆蛋白制品、花生、熟花生、熟芝麻、豆皮、豆丁、虾皮、虾仁、紫菜、脱水蔬菜（脱水香菜、脱水香葱、脱水胡萝卜中的一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料粉（花椒、八角、小茴香、辣椒、黑胡椒、肉豆蔻、砂仁中的一种或几种）、白芷粉、甘草粉、白果粉、食用牛肉味香精中的几种为原料，经配料、混合、灌装制成的非即食类胡辣汤料。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，参照 DBS41/ 006《食品安全地方标准 方便胡辣汤》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。

河南九加一食品股份有限公司