



412723S-2022



潢川县御膳府胡辣汤厂企业标准

Q/HYSF 0001S-2022

# 方便胡辣汤

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

潢川县御膳府胡辣汤厂 发布

## 前 言

本标准由潢川县御膳府胡辣汤厂提出。

本标准起草单位：潢川县御膳府胡辣汤厂。

本标准主要起草人：雷俊杰。

H N

Q B

# 方便胡辣汤

## 1 范围

本标准规定了方便胡辣汤的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以调味粉包、自制料包（肉酱包、小汤包）组成的非即食方便胡辣汤。

调味粉包是以小麦粉、红薯淀粉为主要原料，配以姜、葱、胡椒、五香粉、白砂糖、食用盐、大豆拉丝蛋白、大豆蛋白粉、味精中的一种或几种，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装工序制成。

肉酱包（半固态复合调味料）是以猪肉、鸡肉为主要原料，配以大豆拉丝蛋白、大豆蛋白粉、小麦粉、水、红薯淀粉、猪油、姜、葱、胡椒、五香粉、白砂糖、食用盐、味精、复配添加剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯）、复配添加剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、红曲米中的一种或几种，经煮制、灭菌（或不灭菌）、包装制成的包含两种或两种以上调味料的料包。

小汤包是以水、葱、姜、胡椒、辣椒、南德调味粉（复合调味料）、十三香、五香粉、排骨粉、鸡精、味精、猪油为原料，经煮制、灭菌（或不灭菌）、包装制成的汤料包。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 猪肉、鸡肉应符合GB 2707 的规定。

2.1.2 白糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.6 五香粉、十三香、胡椒、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 复配添加剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.10 复配添加剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯）应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.11 红薯淀粉应符合GB 31637 的规定。

2.1.12 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.13 大豆拉丝蛋白、大豆蛋白粉应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.14 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.15 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.16 排骨粉、鸡精、南德调味粉（复合调味料）应符合GB 31644 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
色泽	具有本产品应有的色泽	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，用温水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有胡辣汤固有的气、滋味，无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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 <sup>a</sup> / (g/100g)	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分 / (g/100g)	≤ 23.0	GB 5009.4
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	1~20	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
* 总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	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 <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 <sup>b</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) / (g/kg)	≤ 20.0	GB 5009.256

注：\*该指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定。

a 适用于调味粉包。

b 仅适用于添加相应食品添加剂的肉酱包的检验。

### 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	采用方案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

a样品的分析及处理按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 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、净含量及允许短缺量、水分（适用于调味粉包）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以调味粉包、自制料包（肉酱包、小汤包）组成的非即食方便胡辣汤。

调味粉包是以小麦粉、红薯淀粉为主要原料，配以姜、葱、胡椒、五香粉、白砂糖、食用盐、大豆拉丝蛋白、大豆蛋白粉、味精中的一种或几种，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装工序制成。

肉酱包（半固态复合调味料）是以猪肉、鸡肉为主要原料，配以大豆拉丝蛋白、大豆蛋白粉、小麦粉、水、红薯淀粉、猪油、姜、葱、胡椒、五香粉、白砂糖、食用盐、味精、复配添加剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯）、复配添加剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、红曲米中的一种或几种，经煮制、灭菌（或不灭菌）、包装制成的包含两种或两种以上调味料的料包。

小汤包是以水、葱、姜、胡椒、辣椒、南德调味粉（复合调味料）、十三香、五香粉、排骨粉、鸡精、味精、猪油为原料，经煮制、灭菌（或不灭菌）、包装制成的汤料包。

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 DBS 41/006《食品安全地方标准 方便胡辣汤》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定。

潢川县御膳府胡辣汤厂

QB