



413615S-2023



河南省家家香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2023

胡辣汤料

2023-11-16 发布

2023-11-16 实施

河南省家家香食品有限公司 发布

前 言

规范性附录 A 为本标准内容。

本标准由河南省家家香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：潘维民。

本标准自发布之日起替代：Q/HJS 0005S-2018(备案号 413317S-2018)。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉包为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（自制或外购）、酱包（自制或外购）、粉条包（外购）、香油包（外购）、食用植物调和油包（外购）、醋包（外购）中的一种或多种】组成的非即食胡辣汤料。

粉包：以食用玉米淀粉为主要原料，添加小麦粉、食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉（辣椒、沙姜、高良姜、草果、白胡椒、黑胡椒、花椒、桂皮、八角、小茴香、肉桂、丁香、干姜、砂仁、多香果、葱粉、蒜粉中的一种或几种）、白芷（粉碎）、酵母提取物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水香菜、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水白菜、脱水高丽菜、干黄花菜、裙带菜中的一种或几种）、豆腐皮、香菇菌粉、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合、包装加工制成。

菜料包（自制或外购）：以豆丁、面筋、大豆蛋白、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水香菜、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水白菜、脱水高丽菜、干黄花菜、裙带菜中的一种或几种）为原料，经加工包装制成。

酱包（自制或外购）：以精炼牛油、精炼棕榈油为主要原料，添加牛肉、羊肉、鸡肉、食用盐、鸡精调味料、味精、黄花菜、木耳、虫草花（蛹虫草）、面筋、香辛料粉（肉豆蔻、砂仁、干姜、桂皮）中的一种或几种，经加工包装制成。

根据所搭配料包不同，分类为不同口味产品。

2 要求

2.1 原料

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

2.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。

2.1.3 豆腐皮、豆丁应符合 GB 2712 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.8 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.10 精炼牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 精炼棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 鸡肉应符合 NY/T 753 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 香菇菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。
- 2.1.21 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 虫草花（蛹虫草）应符合 GH/T 1240 的规定。
- 2.1.23 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.24 粉条包（外购）应符合附录 A（Q/HNST 0003S）的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 菜料包（外购）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.27 酱包（外购）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 醋包（外购）应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 香油包（外购）应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用植物调和油包（外购）应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 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	具有原料物质应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具原料物质应有的气、滋味，无不良气味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 ^a ， g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分 ^a ， g/100g	≤ 23.0	GB 5009.4
食用盐 ^b （以 NaCl 计）， g/100g	≤ 8	GB 5009.44
*铅 ^b （以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 ^b （以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 ^b （以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 ^b （以 Hg 计）， mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ^b ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：1、*铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定； 2、a 仅适用于胡辣汤料粉包的检验； 3、b 搭配调料包的产品将胡辣汤料粉包与调料包充分混合后进行检验，未搭配调料包的产品仅对胡辣汤料粉包进行检验。		

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 第二法
^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行；未搭配料包的产品仅对胡辣汤料粉包进行检验，搭配料包的产品将胡辣汤料粉包与调料包充分混合后进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于胡辣汤料粉包）、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



411279S-2023



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0003S-2023

红薯鲜粉条

2023-05-19 发布

2023-05-19 实施

河南省盛田农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省盛田农业有限公司提出并起草。
本标准起草人：孙继周、李伟、孙溪烽。
本标准自发布实施日起替代 Q/HNST 0003S-2021。

H N
Q B

红薯鲜粉条

1 范围

本标准规定了红薯鲜粉条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加蕨根淀粉、紫薯全粉、葛根粉、黑米粉、大米粉、绿豆全粉、玉米全粉、红豆全粉、黑豆全粉、薏米粉、小米粉、糯米粉、黑芝麻全粉、藕粉、苦荞麦粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、干紫菜粉、人参（人工种植、五年以下，粉碎）、桑叶粉、红甜菜粉、红薯叶汁、海苔中的一种或几种，再加入生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、冰乙酸（添加或不添加）、柠檬酸（添加或不添加）、脱氢乙酸钠（添加或不添加），经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切丝成型及包装等工序加工而成的非即食红薯鲜粉条。

按照添加的原料不同分为：红薯鲜粉条、紫薯红薯鲜粉条、蕨根红薯鲜粉条、南瓜红薯鲜粉条、芹菜红薯鲜粉条、菠菜红薯鲜粉条、苦荞麦红薯鲜粉条、紫菜红薯鲜粉条、胡萝卜红薯鲜粉条、人参红薯鲜粉条、山药红薯鲜粉条、葛根红薯鲜粉条。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 黑米粉、大米粉、苦荞麦粉、黑米粉、大米粉、绿豆全粉、玉米全粉、红豆全粉、黑豆全粉、薏米粉、小米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、桑叶粉、红甜菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 干紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.5 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.6 紫薯全粉、山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.12 红薯叶汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.13 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.15 黑芝麻全粉、藕粉应符合 GB 19640 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 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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，%	≤ 60.0	GB 5009.3
淀粉，%	≥ 35.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
灰分，g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。		

2.4 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粉包为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（自制或外购）、酱包（自制或外购）、粉条包（外购）、香油包（外购）、食用植物调和油包（外购）、醋包（外购）中的一种或多种】组成的非即食胡辣汤料。

粉包：以食用玉米淀粉为主要原料，添加小麦粉、食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉（辣椒、沙姜、高良姜、草果、白胡椒、黑胡椒、花椒、桂皮、八角、小茴香、肉桂、丁香、干姜、砂仁、多香果、葱粉、蒜粉中的一种或几种）、白芷（粉碎）、酵母提取物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水香菜、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水白菜、脱水高丽菜、干黄花菜、裙带菜中的一种或几种）、豆腐皮、香菇菌粉、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合、包装加工制成。

菜料包（自制或外购）：以豆丁、面筋、大豆蛋白、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水香菜、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水白菜、脱水高丽菜、干黄花菜、裙带菜中的一种或几种）为原料，经加工包装制成。

酱包（自制或外购）：以精炼牛油、精炼棕榈油为主要原料，添加牛肉、羊肉、鸡肉、食用盐、鸡精调味料、味精、黄花菜、木耳、虫草花（蛹虫草）、面筋、香辛料粉（肉豆蔻、砂仁、干姜、桂皮）中的一种或几种，经加工包装制成。

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 DBS 41/006 《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 DBS 41/006 的规定。