



413732S-2023



南阳市卧龙区老豫金食品厂企业标准

Q/NLYJ 0001S-2023

胡辣汤料

2023-11-30 发布

2023-11-30 实施

南阳市卧龙区老豫金食品厂 发布

前 言

本标准由南阳市卧龙区老豫金食品厂提出并起草。

本标准起草人：于松金。

H N

Q B

胡辣汤料

1 范围

本标准规定了胡辣汤料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芡粉包为主要原料，搭配调味酱包、菜料包经组合、包装而成的非即食胡辣汤料。

芡粉包是以食用玉米淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、绵白糖、味精、鸡精调味料、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、生姜粉、葱粉、洋葱粉中的一种或几种，经配制或不配制、混合或不混合包装而成；

调味酱包是以牛油、大豆油为原料，添加食用盐、味精、鸡精调味料、葱、洋葱、香菜、香辛料【八角、辣椒、花椒、胡椒、麻椒、桂皮、月桂叶（香叶）、小茴香、砂仁、丁香、干姜、高良姜、草果、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻中的几种】、白芷、橘皮(陈皮)、酱油中的几种，经混合、熬制、包装、杀菌等工序制成。

菜料包是以干面筋为原料，添加粉条、黑木耳、干紫菜、干制蔬菜（干黄花菜、脱水黄瓜、脱水西兰花、脱水上海青、脱水菠菜、脱水大白菜、脱水花菜、脱水万年青、脱水紫甘蓝、脱水胡萝卜、脱水葱中的一种或几种）、枸杞、膨化豆制品、裙带菜、海带、花生中的几种，经混合、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 葱、洋葱、香菜应清洁、无污染、符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 香辛料、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、生姜粉、葱粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷、橘皮(陈皮)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 干面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.11 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.12 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.14 干制蔬菜应清洁、无污染，无病虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.16 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.17 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。
- 2.1.18 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.19 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.22 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 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	具有各料包应有的性状	从样品中随机取出适量，置于洁净 的白瓷盘中，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，按食用方法熟制后品其滋味
色泽	具有各料包应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, g/100g \leq	14.0 (芡粉包)	GB 5009.3
总灰分, g/100g \leq	23.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g \leq	8.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg \leq	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.22

注: *该指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定;
水分指标仅适用于粉芡包, 其余指标均为各料包混合检验。

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	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, /25g	5	1	10	10^2	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
微生物限量为各料包混合后检验。

2.5 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

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。

编制说明

本标准适用于以芡粉包为主要原料，搭配调味酱包、菜料包经组合、包装而成的非即食胡辣汤料。

芡粉包是以食用玉米淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、绵白糖、味精、鸡精调味料、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、生姜粉、葱粉、洋葱粉中的一种或几种，经配制或不配制、混合或不混合包装而成；

调味酱包是以牛油、大豆油为原料，添加食用盐、味精、鸡精调味料、葱、洋葱、香菜、香辛料【八角、辣椒、花椒、胡椒、麻椒、桂皮、月桂叶（香叶）、小茴香、砂仁、丁香、干姜、高良姜、草果、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻中的几种】、白芷、橘皮(陈皮)、酱油中的几种，经混合、熬制、包装、杀菌等工序制成。

菜料包是以干面筋为原料，添加粉条、黑木耳、干紫菜、干制蔬菜（干黄花菜、脱水黄瓜、脱水西兰花、脱水上海青、脱水菠菜、脱水大白菜、脱水花菜、脱水万年青、脱水紫甘蓝、脱水胡萝卜、脱水葱中的一种或几种）、枸杞、膨化豆制品、裙带菜、海带、花生中的几种，经混合、包装加工而成。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全安全地方标准 DBS 41/006 的规定。

南阳市卧龙区老豫金食品厂

QB