



413770S-2023



漯河北舞渡融苹食品有限公司企业标准

Q/LBRS 0001S-2023

方便胡辣汤

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

漯河北舞渡融苹食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河北舞渡融苹食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河北舞渡融苹食品有限公司。

本标准主要起草人：闪融苹、闪光。

H N

Q B

方便胡辣汤

1 范围

本标准规定了方便胡辣汤的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以胡辣汤粉包为主要原料，搭配炖肉包、粉条包，经组合、包装而成的非即食方便胡辣汤。

胡辣汤粉包是以玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或两种为原料，添加或不添加小麦粉，辅以食用盐、麦芽糊精、香辛料/或其粉【八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜中的一种或几种】、山楂或山楂粉、味精、鸡粉调味料中的多种，经混合、包装加工而成的。

炖肉包是以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加或不添加葱、姜，辅以面筋、食用盐、酱油、香辛料/或其粉（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜的一种或几种）中的多种，经预煮、卤制、灌装、杀菌、包装加工而成。

粉条包是以红薯粉条为原料，经切段、包装加工而成。

根据所用原料不同，产品分类为：牛肉味方便胡辣汤、羊肉味方便胡辣汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 香辛料/或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 山楂或山楂粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 葱、姜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.15 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.16 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	粉状夹带颗粒状	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
		胡辣汤粉包	炖肉包	粉条包	
水分, g/100g	≤	14.0	75.0	15.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	8	8	-	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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02			GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
注1: a应将所有料包充分混匀后检验。					
注2: *铅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				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
^a 样品的采样及处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

本标准适用于以胡辣汤粉包为主要原料，搭配炖肉包、粉条包，经组合、包装而成的非即食方便胡辣汤。

胡辣汤粉包是以玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或两种为原料，添加或不添加小麦粉，辅以食用盐、麦芽糊精、香辛料/或其粉【八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜中的一种或几种】、山楂或山楂粉、味精、鸡粉调味料中的多种，经混合、包装加工而成的。

炖肉包是以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加或不添加葱、姜，辅以面筋、食用盐、酱油、香辛料/或其粉（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、桂皮、丁香、辣椒、小茴香、高良姜的一种或几种）中的多种，经预煮、卤制、灌装、杀菌、包装加工而成。

粉条包是以红薯粉条为原料，经切段、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，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。

漯河北舞渡融苹食品有限公司

QB