



410623S-2023



新野县三国风食品有限公司企业标准

Q/XSS 0005S-2023

方便胡辣汤

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

新野县三国风食品有限公司 发布

前 言

本标准由新野县三国风食品有限公司提出。

本标准起草单位：新野县三国风食品有限公司。

本标准主要起草人：陶涛。

本标准自发布实施日起替代Q/XSS 0004S-2019(备案号:411923S-2019, 备案日期:2019-7-27) 和 Q/XSS 0005S-2021(备案号:411158S-2021, 备案日期:2021-5-29)。

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。

本标准适用于以调味粉包为主料包，配以自制半固态调味料包、外购菜料包、外购芝麻油包、外购粉条包、外购食醋包中的一种或几种，经组合而成的即食或非即食方便胡辣汤。

调味粉包是以玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，配以熟制小麦粉、熟制大麦粉、藕粉、麦芽糊精、魔芋粉、粉碎的香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰中的几种）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种，经混合，杀菌（或不杀菌）、包装工序制成。

自制半固态调味料包是以生活饮用水、牛肉、牛肉汤【生活饮用水、牛肉【含复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】】、羊肉、羊肉汤【生活饮用水、羊肉【含复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】】、鸡肉、鸡肉汤（生活饮用水、鸡肉）、白芷、橘皮、香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰中的几种），食用油【精炼牛油（含特丁基对苯二酚）、精炼羊油（含特丁基对苯二酚）、食用鸡油（含特丁基对苯二酚）中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、面筋、食品添加剂【焦糖色、山梨酸钾、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、碳酸氢钠、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的一种或多种】的多种为原料，经原材料预处理、调配、高温熬制、灌装、灭菌或不灭菌加工制成。

外购菜料包是以木耳、面筋、豆制品（豆丁、豆皮、腐竹段或片、大豆拉丝蛋白中的一种或几种）、脱水蔬菜（脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水香菜、脱水芹菜、脱水玉米中的一种或几种）、海带、裙带菜、香菇、黄花菜、枸杞中的一种或几种为原料制成。

外购芝麻油包：芝麻油。

外购粉条包：粉条。

外购醋包：酿造食醋。

根据食用方式不同可分为：即食型方便胡辣汤；非即食型方便胡辣汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.4 香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拨、菖蒲、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.6 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 羊油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.11 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 熟制食用大麦粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.16 牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.18 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.20 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.23 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。

2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 复配防腐剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.31 熟制小麦粉、熟制大麦粉、藕粉应符合 GB/T 1355 和 GB 19640 的规定。
- 2.1.32 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.34 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.35 红薯淀粉应符合 GB 31637 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	具有本品应有的状态	取适量样品，倒入一洁净烧杯或瓷盘中，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，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	各料包经混合、加工后具有本品特有的香气、咸香滋味，香气浓郁，味道纯正，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 ^a , g/100g	≤ 14	GB 5009.3
食用盐 ^a （以NaCl计）, g/100g	≤ 20	GB 5009.44
总灰分 ^a , g/100g	≤ 23.0	GB 5009.4
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计）, mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 ^c （以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 ^{c*} （以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 ^c （以Cd计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞 ^c （以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ ^c ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
双乙酸钠 ^d ，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
总磷酸盐 ^d （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
* 该指标严于食品安全地方标准DBS 41/006的规定。 a仅适用于调味粉包检验。 b仅适用于自制半固态调味料包检验，其中使用酸性配料（如柠檬酸、酸度调节剂等）的产品，酸价指标不适用。 c适用于各料包混合后的检验。 d仅适用于添加该添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

2.4.1 即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	2.0×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
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
霉菌, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.15
注：样品的采样按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。					

2.4.2 非即食产品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量（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
注：样品的采样按 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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（调味粉包）、菌落总数（即食产品）和大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于是以调味粉包为主料包，配以自制半固态调味料包、外购菜料包、外购芝麻油包、外购粉条包、外购食醋包中的一种或几种，经组合而成的即食或非即食方便胡辣汤。

调味粉包是以玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，配以熟制小麦粉、熟制大麦粉、藕粉、麦芽糊精、魔芋粉、粉碎的香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰中的几种）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种，经混合，杀菌（或不杀菌）、包装工序制成。

自制半固态调味料包是以生活饮用水、牛肉、牛肉汤【生活饮用水、牛肉【含复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】】、羊肉、羊肉汤【生活饮用水、羊肉【含复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】】、鸡肉、鸡肉汤（生活饮用水、鸡肉）、白芷、橘皮、香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰中的几种），食用油【精炼牛油（含特丁基对苯二酚）、精炼羊油（含特丁基对苯二酚）、食用鸡油（含特丁基对苯二酚）中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、面筋、食品添加剂【焦糖色、山梨酸钾、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、碳酸氢钠、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的一种或多种】的多种为原料，经原材料预处理、调配、高温熬制、灌装、灭菌或不灭菌加工制成。

外购菜料包是以木耳、面筋、豆制品（豆丁、豆皮、腐竹段或片、大豆拉丝蛋白中的一种或几种）、脱水蔬菜（脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水香菜、脱水芹菜、脱水玉米中的一种或几种）、海带、裙带菜、香菇、黄花菜、枸杞中的一种或几种为原料制成。

外购芝麻油包：芝麻油。

外购粉条包：粉条。

外购醋包：酿造食醋。

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。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定。

新野县三国风食品有限公司

H N
Q B