



411169S-2023



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0002S-2023

方便胡辣汤料

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志坤、王志芳。

本标准自发布实施日起替代Q/PZHS 0002S-2019 (备案号：410497S-2019)。

H N

Q B

方便胡辣汤料

1 范围

本标准规定了方便胡辣汤料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以胡辣汤料粉包为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（自制或外购）、酱包（外购）、醋包（外购）、油包（外购）、粉条包（外购）】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的非即食方便胡辣汤料。

胡辣汤料粉包是以小麦粉、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、香辛料【辣椒、花椒、姜、高良姜、小茴香、甘草、八角、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、芥末籽、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、葱粉、蒜粉、姜粉中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水白菜、脱水高丽菜、干黄花菜中的一种或几种）、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、粉条、海带丝、豆制品或油炸豆制品（豆皮、腐竹、豆腐干中的一种或几种）、植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、紫菜、发菜、虾米、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、谷氨酸钠、醋粉（外购）、酱油粉（外购）中的多种，经混合、包装加工而成。

菜料包（自制）是以脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水白菜、脱水高丽菜、干黄花菜中的一种或几种）、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、粉条、海带丝、豆制品或油炸豆制品（豆皮、腐竹、豆腐干中的一种或几种）、植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、紫菜、发菜、虾米中的几种为原料，经混合、包装加工而成。

根据所用原辅料不同，产品分类为不同口味的方便胡辣汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.6香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13油炸葱片应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.14芝麻、花生仁、烘焙大豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15粉条应符合GB/T 23587的规定。
- 2.1.16海带丝应符合GB 19643的规定。
- 2.1.17豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18油炸豆制品应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.19植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20干面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.21香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22紫菜、发菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.23虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.245'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.27醋粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28外购菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.29外购酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30外购醋包应符合GB 2719的规定。
- 2.1.31外购油包应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.32外购粉条包应符合GB 2713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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	法煮熟后，闻其气味,用温开水漱口，然后品其滋味
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
^a 水分, %	≤	14.0	GB 5009.3
^a 总灰分, g/100g	≤	23.0	GB 5009.4
^a 食用盐（以 NaCl 计）, g/kg	≤	50	GB 5009.44
^b *铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
^b 总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^b 总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
^b 镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
^b 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注 1: a 仅适用于胡辣汤料粉包的检验; b 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, 未搭配料包的产品仅对胡辣汤料粉包进行检验 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第二法
注 1: a 样品的采样和处理按 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JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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（仅适用于胡辣汤料粉包）。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以胡辣汤料粉包为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（自制或外购）、酱包（外购）、醋包（外购）、油包（外购）、粉条包（外购）】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的非即食方便胡辣汤料。

胡辣汤料粉包是以小麦粉、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、香辛料【辣椒、花椒、姜、高良姜、小茴香、甘草、八角、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莪朮、土茴香、圆叶当归、芥末籽、桂皮、肉桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、葱粉、蒜粉、姜粉中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水白菜、脱水高丽菜、干黄花菜中的一种或几种）、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、粉条、海带丝、豆制品或油炸豆制品（豆皮、腐竹、豆腐干中的一种或几种）、植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、紫菜、发菜、虾米、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、谷氨酸钠、醋粉（外购）、酱油粉（外购）中的多种，经混合、包装加工而成。

菜料包（自制）是以脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水白菜、脱水高丽菜、干黄花菜中的一种或几种）、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、粉条、海带丝、豆制品或油炸豆制品（豆皮、腐竹、豆腐干中的一种或几种）、植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、紫菜、发菜、虾米中的几种为原料，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，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。

濮阳市志坤好香食品有限公司