



412371S-2023



漯河市奕冉食品有限公司企业标准

Q/LYR 0001S-2023

方便胡辣汤

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

漯河市奕冉食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市奕冉食品有限公司提出。

本标准由漯河市奕冉食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘晓路。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以胡辣汤粉包为主要原料，搭配或不搭配外购调料包(调味酱包、蔬菜包、调味油包、香油包、坚果籽类包、醋包、豆制品包、面筋包、粉条包中的一种或几种)或自制的肉酱包，经组合或不组合、包装而成的非即食方便胡辣汤。

胡辣汤粉包是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉中的一种或几种为原料，添加玉米粉、小米粉、麦芽糊精、藕粉、食用盐、味精、香辛料粉【八角、小茴香、干姜、高良姜、草果、桂皮(肉桂)、花椒、辣椒、胡椒、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁中的几种】、白芷、橘皮(陈皮)中的几种，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤粉包。

肉酱包是由畜禽肉(牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉中的一种或几种)、面筋为主要原料，添加食用盐、海带、枸杞、黄花菜、木耳、蛹虫草(虫草花)、香辛料[八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶(香叶)、桂皮、胡椒、荜拔、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种]、陈皮、白芷、姜、酱油中的几种为配料，经混合、煮制、包装、杀菌(或不杀菌)而制成的肉酱包。

根据添加原料不同可为:牛肉味胡辣汤、羊肉味胡辣汤、鸡肉味胡辣汤、猪肉味胡辣汤、素胡辣汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.5 玉米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 粉条包应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.10 外购调味包(调味酱包、蔬菜包、调味油包)应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.11 坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 面筋、面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.15 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

- 2.1.17 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.18 香辛料粉、姜应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.19 橘皮（陈皮）、枸杞、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.20 木耳、蛹虫草（虫草花）应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.21 海带应符合GB/T 20554的规定。
- 2.1.22 香油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 黄花菜应清洁、无污染、符合GB 2762和GB 2763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,品其滋味
色泽	具有各料包应有的色泽	
气、滋味	具有各料包应有的气味和滋味,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	≤ 14.0 (胡辣汤粉包)	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 23.0 (胡辣汤粉包)	GB 5009.4
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (坚果籽类包)	GB 5009.229
	≤ 5.0 (调味油包、香油包)	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (调味酱包、肉酱包、调味油包、香油包、坚果籽类包)	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注:*铅指标严于食品安全地方标准DBS41/006的规定。

铅、镉、总汞、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于: 附调料包的产品将粉包和调料包混合后进行检验, 未附调料包产品只

对粉包进行检验。

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				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

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

附调料包的产品将粉包和调料包混合后进行检验，未附调料包产品只对粉包进行检验。

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以胡辣汤粉包为主要原料，搭配或不搭配外购调料包(调味酱包、蔬菜包、调味油包、香油包、坚果籽类包、醋包、豆制品包、面筋包、粉条包中的一种或几种)或自制的肉酱包，经组合或不组合、包装而成的非即食方便胡辣汤。

胡辣汤粉包是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉中的一种或几种为原料，添加玉米粉、小米粉、麦芽糊精、藕粉、食用盐、味精、香辛料粉【八角、小茴香、干姜、高良姜、草果、桂皮(肉桂)、花椒、辣椒、胡椒、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁中的几种】、白芷、橘皮(陈皮)中的几种，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤粉包。

肉酱包是由畜禽肉(牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉中的一种或几种)、面筋为主要原料，添加食用盐、海带、枸杞、黄花菜、木耳、蛹虫草(虫草花)、香辛料[八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶(香叶)、桂皮、胡椒、荜拔、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种]、陈皮、白芷、姜、酱油中的几种为配料，经混合、煮制、包装、杀菌(或不杀菌)而制成的肉酱包。

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，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。

漯河市奕冉食品有限公司

QB