



410170S-2024



焦作佰友食品有限公司企业标准

Q/JBS 0003S-2024

# 方便胡辣汤料

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

焦作佰友食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作佰友食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何双。

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。

本标准适用于以粉包（自制或外购）为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（外购）、酱包（外购）、粉条包（外购）、香油包（外购）、醋包（外购）中的一种或多种】组成的非即食方便胡辣汤料。

粉包（自制或外购）：以食用玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或两种为主要原料，添加小麦粉、食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉（辣椒、沙姜、高良姜、草果、白胡椒、黑胡椒、花椒、桂皮、八角、小茴香、肉桂、丁香、干姜、砂仁、多香果、葱粉、蒜粉中的一种或几种）、白芷（粉碎）、酵母提取物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水香菜、脱水香葱、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、裙带菜中的一种或几种）、豆腐皮、面筋、大豆蛋白、香菇菌粉、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合、包装加工制成。

根据所搭配料包不同，分类为不同口味产品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.3 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.10 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 香菇菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.16 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.17 粉条包（外购）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.18 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.20 菜料包（外购）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.21 酱包（外购）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.22 醋包（外购）应符合 GB 2719 的规定。

2.1.23 香油包（外购）应符合 SB/T 11194 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	具有原料物质应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具原料物质应有的气、滋味，无不良气味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 <sup>a</sup> ，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分 <sup>a</sup> ，g/100g	≤ 23.0	GB 5009.4
食用盐 <sup>b</sup> （以 NaCl 计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
*铅 <sup>b</sup> （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 <sup>b</sup> （以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 <sup>b</sup> （以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 <sup>b</sup> （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：1、\*铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定；

2、a 仅适用于胡辣汤料粉包的检验；

3、b 搭配调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，未搭配调料包的产品仅对胡辣汤料粉包进行检验。

## 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 <sup>a</sup> 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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
2、微生物限量为搭配调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, 未搭配调料包的产品仅对胡辣汤料粉包进行检验。

### 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分(仅适用于胡辣汤料粉包)、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以粉包（自制或外购）为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（外购）、酱包（外购）、粉条包（外购）、香油包（外购）、醋包（外购）中的一种或多种】组成的非即食方便胡辣汤料。

粉包（自制或外购）：以食用玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或两种为主要原料，添加小麦粉、食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉（辣椒、沙姜、高良姜、草果、白胡椒、黑胡椒、花椒、桂皮、八角、小茴香、肉桂、丁香、干姜、砂仁、多香果、葱粉、蒜粉中的一种或几种）、白芷（粉碎）、酵母提取物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水香菜、脱水香葱、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、裙带菜中的一种或几种）、豆腐皮、面筋、大豆蛋白、香菇菌粉、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合、包装加工制成。

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。

焦作佰友食品有限公司

QB