



413062S-2024



舞阳县丁一家餐饮店(个体工商户)企业标准

Q/WDC 0001S-2024

方便胡辣汤料

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

舞阳县丁一家餐饮店(个体工商户) 发布

前 言

本标准由舞阳县丁一家餐饮店(个体工商户)提出。

本标准起草单位：舞阳县丁一家餐饮店(个体工商户)。

本标准主要起草人：丁晴。

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，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，搭配或不搭配外购调料包(香油包、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，需经二次加工食用的非即食方便胡辣汤料。

胡辣汤粉包是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种为原料，添加小麦粉、麦芽糊精、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料粉【八角、小茴香、干姜、荜拔、高良姜、草果、桂皮(肉桂)、花椒、辣椒、胡椒(黑胡椒、白胡椒)、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁中的一种或几种】、白芷粉、橘皮(陈皮)粉、粉条中的一种或几种，经混合、包装等工序而制成的非即食胡辣汤粉包。

肉酱包是由畜禽肉(牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种)为主要原料，添加面筋、食用盐、大豆油、香辛料【八角、小茴香、干姜、荜拔、高良姜、草果、桂皮(肉桂)、花椒、辣椒、胡椒(黑胡椒、白胡椒)、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁中的一种或几种】、橘皮(陈皮)、白芷、大葱、生姜、蒜、酱油中的一种或几种，经前处理、调配、搅拌、熬制(炖制)、包装、杀菌(或不杀菌)等工序而制成的肉酱包。

根据添加原料不同可为：牛肉味胡辣汤料、羊肉味胡辣汤料、鸡肉味胡辣汤料。

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 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 山楂或山楂粉、白芷、橘皮(陈皮)、白芷粉、橘皮(陈皮)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 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 大葱、生姜、蒜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 面筋、面筋包应符合 GB 2711 的规定。

- 2.1.14 酱油应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 香油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 粉条、粉条包应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 2.1.20 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	具有产品应有的性状	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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8	GB 5009.44
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: 水分项目仅适用于粉包的检验;食用盐、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。

注2: *铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/006的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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（仅适用于粉包）。型式检验项目应符合国家有关规定。

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，搭配或不搭配外购调料包(香油包、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，需经二次加工食用的非即食方便胡辣汤料。

胡辣汤粉包是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种为原料，添加小麦粉、麦芽糊精、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料粉【八角、小茴香、干姜、荜拔、高良姜、草果、桂皮(肉桂)、花椒、辣椒、胡椒(黑胡椒、白胡椒)、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁中的一种或几种】、白芷粉、橘皮(陈皮)粉、粉条中的一种或几种，经混合、包装等工序而制成的非即食胡辣汤粉包。

肉酱包是由畜禽肉(牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种)为主要原料，添加面筋、食用盐、大豆油、香辛料【八角、小茴香、干姜、荜拔、高良姜、草果、桂皮(肉桂)、花椒、辣椒、胡椒(黑胡椒、白胡椒)、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁中的一种或几种】、橘皮(陈皮)、白芷、大葱、生姜、蒜、酱油中的一种或几种，经前处理、调配、搅拌、熬制(炖制)、包装、杀菌(或不杀菌)等工序而制成的肉酱包。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 方便胡辣汤料》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。

舞阳县丁一家餐饮店(个体工商户)