



410825S-2024



新野县三国风食品有限公司企业标准

Q/XSS 0005S-2024

# 方便胡辣汤

2024-04-08 发布

2024-04-08 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 0005S-2023。

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、外购酱油包中的一种或几种，经组合而成的即食或非即食方便胡辣汤。

即食调味粉包是以预糊化淀粉为主要原料，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。

非即食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，配以小麦粉、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- $\delta$ -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。

外购酱油包：酿造酱油。

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、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 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- $\delta$ -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。
- 2.1.36 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.38 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 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 <sup>a</sup> , g/100g                 | ≤ 14    | GB 5009. 3   |
| 食用盐 <sup>a</sup> （以NaCl计）, g/100g        | ≤ 8     | GB 5009. 44  |
| 总灰分 <sup>a</sup> , g/100g                | ≤ 23. 0 | GB 5009. 4   |
| 酸价 <sup>b</sup> （KOH）（以脂肪计）, mg/g        | ≤ 5. 0  | GB 5009. 229 |
| 过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）, g/100g         | ≤ 0. 25 | GB 5009. 227 |
| 总砷 <sup>c</sup> （以As计）, mg/kg            | ≤ 0. 5  | GB 5009. 11  |
| 铅 <sup>c*</sup> （以Pb计）, mg/kg            | ≤ 0. 4  | GB 5009. 12  |
| 镉 <sup>c</sup> （以Cd计）, mg/kg             | ≤ 0. 1  | GB 5009. 15  |
| 总汞 <sup>c</sup> （以Hg计）, mg/kg            | ≤ 0. 02 | GB 5009. 17  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>c</sup> , μg/kg | ≤ 5     | GB 5009. 22  |
| 双乙酸钠 <sup>d</sup> , g/kg                 | ≤ 3. 0  | GB 5009. 277 |
| 山梨酸钾 <sup>d</sup> （以山梨酸计）, g/kg          | ≤ 1. 0  | GB 5009. 28  |
| 总磷酸盐 <sup>d</sup> （以磷酸根计）, g/kg          | ≤ 5. 0  | GB 5009. 256 |

注：\* 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、芝麻油包检验；酸价指标不适用使用酸性配料（如柠檬酸、酸度调节剂等）的产品。

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 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2      |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5       | 2 | 10              | 100             | GB 4789. 3平板计数法 |
| 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 | 50              | 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，/25g | 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。

## 编制说明

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、外购酱油包中的一种或几种，经组合而成的即食或非即食方便胡辣汤。

即食调味粉包是以预糊化淀粉为主要原料，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、香早芹、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。

非即食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，配以小麦粉、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、香早芹、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、香早芹、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- $\delta$ -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。

外购酱油包：酿造酱油。

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。

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