



410838S-2024



河南恒欣五味食品科技有限公司企业标准

Q/HHWS 0001S-2024

方便胡辣汤

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

河南恒欣五味食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒欣五味食品科技有限公司提出。

本标准由河南省产品质量监督检验院和河南恒欣五味食品科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人： 。

HN
QB

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。

本标准适用于以胡辣汤粉包为主要原料，搭配自制（如下）或外购料包（肉包、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），经组合、包装而成的即食或非即食方便胡辣汤。

胡辣汤粉包：以预糊化淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉中的一种或多种）或食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉中的一种或多种）中的一种或多种为原料，添加麦芽糊精、小麦粉、藕淀粉、食用盐、白砂糖、牛肉老汤粉、羊肉老汤粉、香辛料（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、高良姜、桂皮、丁香、辣椒、小茴香中的一种或几种）、味精、鸡粉调味料中的多种，经混合、包装加工而成。

酱肉包（自制）：以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，加入食用牛油、食用植物油（大豆油、食用植物调和油、花生油、玉米油中的一种或几种），添加或不添加葱、姜、酿造酱油、饮用水、牛肉老汤膏、羊肉老汤膏、食用盐、香辛料（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、高良姜、桂皮、丁香、辣椒、小茴香中的一种或几种）中的多种，经混合、酱卤、杀菌或不杀菌、包装加工而成。

调味醋包（自制）：以酿造食醋为原料，加入或不加入食用盐、味精、饮用水，经熬制杀菌、冷却、包装加工而成。

调味油包（自制）：以芝麻油为主要原料，加入或不加入食用植物油（大豆油、食用植物调和油、花生油、玉米油中的一种或几种），经熬制杀菌、冷却、包装加工而成。

脱水菜料包（自制）：膨化豆制品、面筋、粉丝中的一种或两种为原料，加入或不加入调味大豆蛋白粒、脱水裙带菜、脱水葱叶、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水香菜、辣椒片、枸杞中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 预糊化淀粉、藕淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 牛肉老汤粉、羊肉老汤粉、牛肉老汤膏、羊肉老汤膏应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 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、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.11食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13葱、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15酿造食醋、醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16芝麻油、香油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17膨化豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18面筋、面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.19粉丝、粉条包应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.20调味大豆蛋白粒应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.21脱水裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.22脱水葱叶、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水香菜、辣椒片应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.25调味酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.27调味油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.28坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29豆制品包应符合 GB 2712 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	具有各产品（包含料包）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（粉包）	GB 5009. 3
食用盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤	8. 0	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
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	0. 1	GB 5009. 15
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤	0. 02	GB 5009. 17
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	≤	5. 0	GB 5009. 22
* 该指标严于食品安全地方标准DBS 41/ 006的规定。 理化指标除水分外，其余项目均为混合检验。			

2. 4 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。微生物适用于产品的混合检验。					

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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

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，搭配自制（如下）或外购料包（肉包、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），经组合、包装而成的即食或非即食方便胡辣汤。

胡辣汤粉包：以预糊化淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉中的一种或多种）或食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉中的一种或多种）中的一种或多种为原料，添加麦芽糊精、小麦粉、藕淀粉、食用盐、白砂糖、牛肉老汤粉、羊肉老汤粉、香辛料（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、高良姜、桂皮、丁香、辣椒、小茴香中的一种或几种）、味精、鸡粉调味料中的多种，经混合、包装加工而成。

酱肉包（自制）：以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，加入食用牛油、食用植物油（大豆油、食用植物调和油、花生油、玉米油中的一种或几种），添加或不添加葱、姜、酿造酱油、饮用水、牛肉老汤膏、羊肉老汤膏、食用盐、香辛料（八角、花椒、胡椒、干姜、草果、肉豆蔻、砂仁、高良姜、桂皮、丁香、辣椒、小茴香中的一种或几种）中的多种，经混合、酱卤、杀菌或不杀菌、包装加工而成。

调味醋包（自制）：以酿造食醋为原料，加入或不加入食用盐、味精、饮用水，经熬制杀菌、冷却、包装加工而成。

调味油包（自制）：以芝麻油为主要原料，加入或不加入食用植物油（大豆油、食用植物调和油、花生油、玉米油中的一种或几种），经熬制杀菌、冷却、包装加工而成。

脱水菜料包（自制）：膨化豆制品、面筋、粉丝中的一种或两种为原料，加入或不加入调味大豆蛋白粒、脱水裙带菜、脱水葱叶、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水香菜、辣椒片、枸杞中的一种或几种，经混合或不混合、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 DBS41/ 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 DBS41/ 006 的规定。

河南恒欣五味食品科技有限公司