

注:



411430S-2024



舞阳县闪国雨胡辣汤料加工店企业标准

Q/WSH 0002S-2024

胡辣汤料

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

舞阳县闪国雨胡辣汤料加工店 发布

前 言

本标准由舞阳县闪国雨胡辣汤料加工店提出并起草。
本标准主要起草人：苏珂、李丽、闪国雨。

H N

Q B

胡辣汤料

1 范围

本标准规定了胡辣汤料的分类、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（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，须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、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）、砂仁中的一种或几种]、白芷、橘皮（陈皮）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、羊肉中的一种或几种）、面筋为主要原料，添加食用盐、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、辣椒中的一种或几种]、橘皮（陈皮）、白芷、姜、酱油中的一种或几种，经前处理、调配、搅拌、熬制、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、羊肉味胡辣汤。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.10 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]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 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]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.13 牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.14 酱油应符合 GB 2717 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 面筋、面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.19 粉条包应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

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
色泽	具有产品正常的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态，闻其气味、用温开水漱口，按食用方式处理后品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的气味、滋味、无异味	
状态	具有该产品应有的形状，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)	≤ 8.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
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
<p>*铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/006 的规定。</p> <p>注：水分项目仅适用于粉料的检验。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。</p>		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目：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。

H 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，须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、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）、砂仁中的一种或几种]、白芷、橘皮（陈皮）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、羊肉中的一种或几种）、面筋为主要原料，添加食用盐、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、辣椒中的一种或几种]、橘皮（陈皮）、白芷、姜、酱油中的一种或几种，经前处理、调配、搅拌、熬制、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》制定本企业标准，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。

舞阳县闪国雨胡辣汤料加工店

QB