



413665S-2025



舞阳县丁国华食品有限公司企业标准

Q/WDS 0001S-2025

方便胡辣汤

2025-12-12 发布

2025-12-12 实施

舞阳县丁国华食品有限公司 发布

前 言

本标准由舞阳县丁国华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁浩洋。

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。

本标准适用于以胡辣汤肉料包为原料，搭配自制（如下）或外购料包（淀粉包、香油包、调味料包、粉条包、调味油包、脱水菜料包、坚果籽类包、豆制品包、面筋包中的一种或几种），经组合、包装而成的非即食方便胡辣汤。

肉料包（自制）：（1）以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，经解冻或不解冻、清洗、切丁、预煮、冷却；（2）辣椒经食用植物油（大豆油、食用植物调和油、花生油、玉米油中的一种或几种）油炸，加入高汤（牛骨或/和羊骨熬煮）、食用牛油或食用植物油、生活饮用水、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、肉蔻、砂仁、丁香、高良姜、胡椒、干姜、草果、辣椒中的一种或几种，经配料）中的几种，搅拌；（3）面筋经清洗；以上原料经灌装、卤制（杀菌）等工艺加工而成。

淀粉包（自制）：以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉、红薯淀粉）中的一种为原料，经分装加工而成。

香油包（自制）：以芝麻油为原料，经分装加工而成。

调味料包（自制）：以酿造食醋为原料，加入食用盐、味精、生活饮用水中的几种，经熬制杀菌、包装加工而成。

粉条包（自制）：以粉条为原料，经切断、包装加工而成。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 牛骨、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 面筋、面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉、淀粉包应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 芝麻油、香油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.13酿造食醋、醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15粉条、粉条包应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.16调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17脱水菜料包、调味油包、肉料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.18坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19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（仅限淀粉包）	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 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法应符合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肉料包为原料，搭配自制（如下）或外购料包（淀粉包、香油包、调味料包、粉条包、调味油包、脱水菜料包、坚果籽类包、豆制品包、面筋包中的一种或几种），经组合、包装而成的非即食方便胡辣汤。

肉料包（自制）：（1）以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，经解冻或不解冻、清洗、切丁、预煮、冷却；（2）辣椒经食用植物油（大豆油、食用植物调和油、花生油、玉米油中的一种或几种）油炸，加入高汤（牛骨或/和羊骨熬煮）、食用牛油或食用植物油、生活饮用水、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、肉蔻、砂仁、丁香、高良姜、胡椒、干姜、草果、辣椒中的一种或几种，经配料）中的几种，搅拌；（3）面筋经清洗；以上原料经灌装、卤制（杀菌）等工艺加工而成。

淀粉包（自制）：以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉、红薯淀粉）中的一种为原料，经分装加工而成。

香油包（自制）：以芝麻油为原料，经分装加工而成。

调味料包（自制）：以酿造食醋为原料，加入食用盐、味精、生活饮用水中的几种，经熬制杀菌、包装加工而成。

粉条包（自制）：以粉条为原料，经切断、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。

舞阳县丁国华食品有限公司