



410326S-2025



河南乾唐斋食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2025

方便汤料

2025-01-26 发布

2025-01-26 实施

河南乾唐斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南乾唐斋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王旭、李三妮。

本标准自发布之日起代替 Q/HQS 0001S-2024。

H N

Q B

方便汤料

1 范围

本标准规定了方便汤料的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以调味料包为主要料包，搭配或不搭配肉酱包（委托生产）、骨汤包（委托生产）、香油包（委托生产）、芝麻酱包（委托生产）、油料包（委托生产）、辣椒油包（委托生产）、菜包（委托生产或自制）、粉条包（委托生产）、粉丝包（委托生产）、陈醋包（委托生产）、面饼（委托生产）、丸子包（委托生产）、馒头（委托生产）、油条包（委托生产）、花生碎包（委托生产）中的一种或几种组成的即食或非即食方便汤料。

调味料包是由麦芽糊精、熟玉米淀粉、熟小麦淀粉、玉米淀粉、小麦粉（生或熟）、绿豆粉（生或熟）、豌豆粉（生或熟）、花生碎（生或熟）、小米面（粉）（生或熟）、木薯淀粉（生或熟）、马铃薯淀粉（生或熟）、藕粉、香辛料（八角、麻椒、花椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、桂皮、孜然、黄姜、葱、洋葱、大蒜、姜、荆芥、石香菜、黑胡椒、白胡椒、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的几种）、陈皮、芝麻（粉）、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、鸡味颗粒调味料、鸡粉中的几种为原料，加入或不加入乙酰化二淀粉磷酸酯、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、食用香精中的一种或几种，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的含两种或两种以上调味料的调味料包；

菜包（自制）是由面筋、大豆蛋白制品、大豆拉丝蛋白、膨化豆制品、脱水蛋片、脱水葱、脱水包菜、脱水土豆、脱水花菜、脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水紫菜、脱水西葫芦、脱水豆角、脱水萝卜、脱水芹菜、脱水香菜、芝麻叶、豆皮、熟黄豆、熟花生、脱水莴笋、脱水紫菜、脱水裙带菜、粉丝、脱水猴头菇、脱水黑木耳、脱水香菇丁、脱水海带、脱水高丽菜中的几种经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成；

根据添加原辅料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 熟玉米淀粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 熟小麦淀粉、木薯淀粉（熟）、马铃薯淀粉（熟）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.4 小麦粉（熟）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 肉酱包、骨汤包、油料包、辣椒油包、鸡味颗粒调味料、鸡粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.16 脱水葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.17 脱水紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.18 脱水猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 脱水黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 脱水香菇丁应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.22 粉条包、粉丝包、粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.23 面饼应符合 GB 17400 的规定。
- 2.1.24 陈醋包应符合 GB 2719 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.28 玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 香油包应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 脱水蛋片应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 脱水包菜、脱水土豆、脱水花菜、脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水西葫芦、脱水豆角、脱水萝卜、脱水芹菜、脱水香菜、芝麻叶、荆芥、石香菜、脱水莴笋、脱水高丽菜、菜包应清洁、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.34 丸子包应符合 GB 19295 或 GB 2726 的规定。
- 2.1.35 绿豆粉（熟）、豌豆粉（熟）、小米面（粉）（熟）应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.36 芝麻（粉）、熟黄豆、熟花生、花生碎（包）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.40 绿豆粉（生）、豌豆粉（生）、小米面（粉）（生）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.41 豆皮、大豆拉丝蛋白、膨化豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.42 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.43 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.44 馓子应符合 GB 16565 的规定。

2.1.45 油条应符合 GB 16565 或 GB 19295 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 | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和性状、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的滋味、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, % | ≤ 14.0 (仅限调味料包检验) | GB 5009.3 |
| 食用盐 ^a (以 NaCl 计), % | ≤ 8.0 (胡辣汤类产品) 22.0 (其他产品) | GB 5009.44 |
| *铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷 ^a (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉 ^{ab} (以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞 ^{ab} (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.02 | GB 5009.17 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |
| ^a 产品所有料包充分混匀后进行检验。 | | |
| ^b 不适用于除胡辣汤类产品外的其他产品检验。 | | |

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 ^b | 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 ^d , 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 |

注: ^a 样品前处理应当与所有料包充分混匀后, 按 GB 4789.1 执行;

^b 项目均为混合检验。

^d 仅适用于胡辣汤类产品的检验。

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

非即食类产品的出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分;

即食类产品的出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。

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料包为主要料包，搭配或不搭配肉酱包（委托生产）、骨汤包（委托生产）、香油包（委托生产）、芝麻酱包（委托生产）、油料包（委托生产）、辣椒油包（委托生产）、菜包（委托生产或自制）、粉条包（委托生产）、粉丝包（委托生产）、陈醋包（委托生产）、面饼（委托生产）、丸子包（委托生产）、馓子（委托生产）、油条包（委托生产）、花生碎包（委托生产）中的一种或几种组成的即食或非即食方便汤料。

调味料包是由麦芽糊精、熟玉米淀粉、熟小麦淀粉、玉米淀粉、小麦粉（生或熟）、绿豆粉（生或熟）、豌豆粉（生或熟）、花生碎（生或熟）、小米面（粉）（生或熟）、木薯淀粉（生或熟）、马铃薯淀粉（生或熟）、藕粉、香辛料（八角、麻椒、花椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、桂皮、孜然、黄姜、葱、洋葱、大蒜、姜、荆芥、石香菜、黑胡椒、白胡椒、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的几种）、陈皮、芝麻（粉）、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、鸡味颗粒调味料、鸡粉中的几种为原料，加入或不加入乙酰化二淀粉磷酸酯、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、食用香精中的一种或几种，经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的含两种或两种以上调味料的调味粉包；

菜包（自制）是由面筋、大豆蛋白制品、大豆拉丝蛋白、膨化豆制品、脱水蛋片、脱水葱、脱水包菜、脱水土豆、脱水花菜、脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水紫菜、脱水西葫芦、脱水豆角、脱水萝卜、脱水芹菜、脱水香菜、芝麻叶、豆皮、熟黄豆、熟花生、脱水莴笋、脱水紫菜、脱水裙带菜、粉丝、脱水猴头菇、脱水黑木耳、脱水香菇丁、脱水海带、脱水高丽菜中的几种经混合、包装、杀菌（或不杀菌）而制成；

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，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国家标准 GB 2762 的规定。