



410885S-2025



邓州市宇孟食品店（个体工商户）企业标准

Q/DYM 0001S-2025

胡辣汤料

2025-03-18 发布

2025-03-18 实施

邓州市宇孟食品店（个体工商户） 发布

H N

Q B

前 言

本标准由邓州市宇孟食品店(个体工商户)提出并起草。

本标准主要起草人：孙宇。

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，搭配或不搭配调料包【酱包（自制或外购）、香油包（外购）、醋包（外购）、粉条包（外购）、食用菌包（外购）】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的非即食胡辣汤料。

胡辣汤粉包（自制或外购）是以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或多种）主要原料，添加或不添加小麦粉，配以食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉【八角、辣椒、花椒、胡椒、小茴香、肉桂、干姜、高良姜、砂仁、肉豆蔻、丁香、甘草、豆蔻、香豆蔻、草果、蒔萝、土茴香、圆叶当归、芥末籽、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、山奈、月桂叶（香叶）、多香果、百里香、葱、蒜、姜中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水白菜、脱水高丽菜、干黄花菜中的一种或几种）、粉条、海带丝、豆制品或油炸豆制品（豆皮、腐竹、豆腐干中的一种或几种）、植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、紫菜、虾米、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、谷氨酸钠中的多种，经配料、混合、包装加工而成。

酱包（自制）是以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油中的一种或几种）、鲜/冻畜禽肉（牛肉、羊肉中的一种或几种）、干面筋、香辛料粉【八角、辣椒、花椒、胡椒、小茴香、肉桂、干姜、高良姜、砂仁、肉豆蔻、丁香、甘草、豆蔻、香豆蔻、草果、蒔萝、土茴香、圆叶当归、芥末籽、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、山奈、月桂叶（香叶）、多香果、百里香、葱、蒜、姜中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、辣椒、姜、大葱、洋葱、芹菜、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、豆瓣酱、麦芽糊精、酿造酱油、骨汤（复合调味料）、酱料（复合调味料）、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加湿面筋、干面皮中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合搅拌或炒制或熬制、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.2 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 橘皮（陈皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.12 海带丝应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.13 豆制品、油炸豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 干面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.16 香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.18 虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.25 辣椒、姜、大葱、洋葱、芹菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂。
- 2.1.26 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 骨汤（复合调味料）、酱料（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.30 干面皮应符合 LS/T 3272 的规定。
- 2.1.31 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.34苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.36脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37酱包（外购）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38香油包（外购）应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.39醋包（外购）应符合GB 2719的规定。
- 2.1.40粉条包（外购）应符合GB 2713的规定。
- 2.1.41食用菌包（外购）应符合GB 7096的规定。
- 2.1.42胡辣汤料包（外购）应符合GB 31644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
色 泽	具有该产品应有的色泽	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
气味、滋味	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态，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
^a 水分，%	≤ 14.0	GB 5009.3
^b 食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
^b *铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^b 镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
^b 总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^b 总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
^b 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^c 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注 1：a 仅适用于胡辣汤粉包的检验；

b 搭配料包的产品将胡辣汤粉包与调料包充分混合后进行检验，未搭配料包的产品仅对胡辣汤粉包进行检验；

c仅适用添加该种添加剂的自制酱包产品；

注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1；

注 3：*铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，外购料包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，兽药残留限量应符合 GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以胡辣汤粉包为主要原料，搭配或不搭配调料包【酱包（自制或外购）、香油包（外购）、醋包（外购）、粉条包（外购）、食用菌包（外购）】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的非即食胡辣汤料。

胡辣汤粉包（自制或外购）是以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或多种）主要原料，添加或不添加小麦粉，配以食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉【八角、辣椒、花椒、胡椒、小茴香、肉桂、干姜、高良姜、砂仁、肉豆蔻、丁香、甘草、豆蔻、香豆蔻、草果、茛苳、土茴香、圆叶当归、芥末籽、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、山奈、月桂叶（香叶）、多香果、百里香、葱、蒜、姜中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水白菜、脱水高丽菜、干黄花菜中的一种或几种）、粉条、海带丝、豆制品或油炸豆制品（豆皮、腐竹、豆腐干中的一种或几种）、植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、紫菜、虾米、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、谷氨酸钠中的多种，经配料、混合、包装加工而成。

酱包（自制）是以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油中的一种或几种）、鲜/冻畜禽肉（牛肉、羊肉中的一种或几种）、干面筋、香辛料粉【八角、辣椒、花椒、胡椒、小茴香、肉桂、干姜、高良姜、砂仁、肉豆蔻、丁香、甘草、豆蔻、香豆蔻、草果、茛苳、土茴香、圆叶当归、芥末籽、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、山奈、月桂叶（香叶）、多香果、百里香、葱、蒜、姜中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、辣椒、姜、大葱、洋葱、芹菜、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、豆瓣酱、麦芽糊精、酿造酱油、骨汤（复合调味料）、酱料（复合调味料）、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加湿面筋、干面皮中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合搅拌或炒制或熬制、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

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，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 DBS 41/006 的规定。

邓州市宇孟食品店(个体工商户)