



410887S-2025



河南省京遥调味食品有限公司企业标准

Q/HJT 0002S-2025

胡辣汤料

2025-03-18 发布

2025-03-18 实施

河南省京遥调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省京遥调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省京遥调味食品有限公司。

本标准主要起草人：胡素花。

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、检验规则等要求。

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【菜包（自制）、肉酱包（外购）、油酱包（外购）、花生包（外购）、粉条（丝）包（外购）、香油包（外购）、醋包（外购）、豆制品包（自制或外购）、面筋包（自制或外购）、黄花菜包（自制）、黑木耳包（自制）中的一种或几种】，经组合、包装而成的，需经二次加工食用的非即食胡辣汤料。

胡辣汤粉包是以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化玉米淀粉中的一种或几种）为原料，添加小麦粉、食用盐、味精、香辛料或其粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥子、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、干姜中的一种或几种】、豆片（豆制品）、豆皮（豆制品）、脱水菠菜、脱水葱、脱水青梗菜、脱水红萝卜粒、银耳、小米、玉米粉、麦芽糊精、芝麻、裙带菜、虾皮、花生、花生碎（熟）、粉条、大豆蛋白（膨化豆制品）、橘皮（粉）、白芷（粉）、山楂（粉）、栀子（粉）、白砂糖、豆腐丝（豆制品）、豆丁（豆制品）、豆扣（豆制品）、酵母复合调味料、复合调味料（固态）、菇精调味料、面筋、蛹虫草（虫草花）、黑木耳、腐竹片（豆制品）、藕粉、山药粉、鸡精调味料、海带、枸杞、黄花菜、香菇、紫菜、粉丝中的几种，添加或不添加碳酸钠、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装等工序而制成的非即食胡辣汤粉包。

自制菜包：以豆制品（豆扣、豆丁、豆皮、豆片、豆腐丝中的一种或几种）、大豆蛋白（膨化豆制品）、腐竹片（豆制品）、黄花菜、银耳、花生、花生碎（熟）、蛹虫草（虫草花）、面筋、海带、裙带菜、黑木耳、香菇、杏鲍菇、脱水红萝卜粒、紫菜、脱水葱、脱水菠菜、脱水青梗菜、枸杞、粉条（粉丝）、脱水玉米粒中的几种为原料，经混合、包装而成。

自制豆制品包：以豆制品【豆扣、豆丁、豆皮、豆片、大豆蛋白（膨化豆制品）、腐竹片（豆制品）、豆腐丝（豆制品）中的一种或几种】为原料，经定量分装而成。

自制面筋包：以面筋为原料，经定量分装而成。

自制黄花菜包：以黄花菜为原料，经定量分装而成。

自制黑木耳包：以黑木耳为原料，经定量分装而成。

根据搭配料包不同分为不同产品。

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/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 豆皮、豆腐丝、豆丁、豆扣、豆皮、腐竹片、豆片、豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 脱水菠菜、脱水葱、脱水青梗菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.8 银耳、蛹虫草（虫草花）、黑木耳、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 小米应符合 GB/T 11766 的规定。

2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.12 芝麻、花生、花生碎、花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 裙带菜应符合 SC/T3213 的规定。

2.1.14 虾皮应符合 SC/T3205 的规定。

2.1.15 粉条、粉丝、粉条（丝）包应符合 GB 2713 的规定。

2.1.16 大豆蛋白应符合 SB/T10453 的规定。

2.1.17 橘皮（粉）、白芷（粉）、山楂（粉）、栀子（粉）、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 酵母复合调味料、复合调味料（固态）、菇精调味料、肉酱包、油酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.20 菇精调味料应符合 SB/T10484 的规定。

2.1.21 面筋、面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.22 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.23 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.24 鸡精调味料应符合 GB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26 黄花菜应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.34 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.35 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.36 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.37 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.38 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.39 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.40 食用香精符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.42 脱水玉米粒应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.43 香油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 2.1.45 脱水红萝卜粒应符合 NY/T 959 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	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 (仅适用于粉包)	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
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
注: 食用盐、铅、镉、总汞、总砷、黄曲霉毒素B ₁ 指标适用于粉包和调料包混合后检验。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

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	
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 第二法
注: a 样品的采样按 GB 4789.1 执行; 微生物限量为混合后检验。					

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

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; 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 (仅适用于粉包)。型式检验项目应符合国家有关规定。

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，搭配或不搭配调料包【菜包（自制）、肉酱包（外购）、油酱包（外购）、花生包（外购）、粉条（丝）包（外购）、香油包（外购）、醋包（外购）、豆制品包（自制或外购）、面筋包（自制或外购）、黄花菜包（自制）、黑木耳包（自制）中的一种或几种】，经组合、包装而成的，需经二次加工食用的非即食胡辣汤料。

胡辣汤粉包是以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化玉米淀粉中的一种或几种）为原料，添加小麦粉、食用盐、味精、香辛料或其粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥子、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、葎拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、干姜中的一种或几种】、豆片（豆制品）、豆皮（豆制品）、脱水菠菜、脱水葱、脱水青梗菜、脱水红萝卜粒、银耳、小米、玉米粉、麦芽糊精、芝麻、裙带菜、虾皮、花生、花生碎（熟）、粉条、大豆蛋白（膨化豆制品）、橘皮（粉）、白芷（粉）、山楂（粉）、栀子（粉）、白砂糖、豆腐丝（豆制品）、豆丁（豆制品）、豆扣（豆制品）、酵母复合调味料、复合调味料（固态）、菇精调味料、面筋、蛹虫草（虫草花）、黑木耳、腐竹片（豆制品）、藕粉、山药粉、鸡精调味料、海带、枸杞、黄花菜、香菇、紫菜、粉丝中的几种，添加或不添加碳酸钠、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装等工序而制成的非即食胡辣汤粉包。

自制菜包：以豆制品（豆扣、豆丁、豆皮、豆片、豆腐丝中的一种或几种）、大豆蛋白（膨化豆制品）、腐竹片（豆制品）、黄花菜、银耳、花生、花生碎（熟）、蛹虫草（虫草花）、面筋、海带、裙带菜、黑木耳、香菇、杏鲍菇、脱水红萝卜粒、紫菜、脱水葱、脱水菠菜、脱水青梗菜、枸杞、粉条（粉丝）、脱水玉米粒中的几种为原料，经混合、包装而成。

自制豆制品包：以豆制品【豆扣、豆丁、豆皮、豆片、大豆蛋白（膨化豆制品）、腐竹片（豆制品）、豆腐丝（豆制品）中的一种或几种】为原料，经定量分装而成。

自制面筋包：以面筋为原料，经定量分装而成。

自制黄花菜包：以黄花菜为原料，经定量分装而成。

自制黑木耳包：以黑木耳为原料，经定量分装而成。

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，参照相关国家标准制订本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

河南省京遥调味食品有限公司

H N

Q B