



411462S-2025



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0052S-2025

方便胡辣汤

2025-05-09 发布

2025-05-09 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：李洋、赵树新、安孟杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0052S-2025，（备案号：410353S-2025, 2025-02-05 发布实施）

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯淀粉、玉米淀粉、预糊化玉米淀粉、预糊化马铃薯淀粉、藕粉（藕淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、麦芽糊精、醋酸酯淀粉、胡辣汤调味料、食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、青花椒粉、白胡椒粉、八角粉、红甜椒粉、小茴香粉、丁香粉、洋葱粉、香葱粉、桂皮粉、草果粉、肉豆蔻粉、高良姜粉、砂仁粉、山药粉、小黄姜粉、复合酱油调味粉、葛根粉、枳椇子粉、白扁豆粉、甘草粉、姜黄粉（香辛料）、玉米低聚肽中的几种，经加工制成粉料，再搭配或不搭配粉条、蔬菜包、坚果包、醋包、调味油包等辅料制成的方便胡辣汤，包括即食方便胡辣汤和非即食方便胡辣汤。

即食方便胡辣汤

以预糊化淀粉为主要原料，配以调味料等，经加工制成粉料，再搭配或不搭配粉条、蔬菜包、醋包、调味油包等辅料制成。

非即食方便胡辣汤

以食用淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，配以调味料等，经加工制成粉料，再搭配或不搭配粉条、蔬菜包、醋包、调味油包等辅料制成，须经沸水煮制或焖泡二次加工食用的。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 马铃薯淀粉、玉米淀粉、预糊化玉米淀粉、预糊化马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定；

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.4 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.5 胡辣汤调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.9 花椒粉、青花椒粉、姜黄粉、白胡椒粉、八角粉、红甜椒粉、小茴香粉、丁香粉、洋葱粉、香葱粉、桂皮粉、草果粉、肉豆蔻粉、高良姜粉、砂仁粉、小黄姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.11 复合酱油调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 藕粉（藕淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.14 枳椇子粉、白扁豆粉、甘草粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.15 玉米低聚肽应符合 QB/T 4707 的规定。

2.1.16 粉条应符合 GB/T23587 的规定。

2.1.17 蔬菜包应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.18 坚果包应符合 GB19300 的规定。

2.1.19 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.20 调味油包应符合 GB/T 8233 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	具有该产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，按食用方式处理后品其滋味。
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味、滋味，不得有异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
食盐（以NaCl 计）/(g/100g) ≤	8.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
镉（以Cd 计）/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以As 计）/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg 计）/(mg/kg) ≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全地方标准DBS41/006的规定。		
水分项目仅适用于粉料的检验，其余项目均为混合检验。		

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	
^b 菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
^b 大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
^b 霉菌/（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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2：b 仅限即食方便胡辣汤。					
注 3：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；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、水分；即食方便胡辣汤应检验菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉、玉米淀粉、预糊化玉米淀粉、预糊化马铃薯淀粉、藕粉（藕淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、麦芽糊精、醋酸酯淀粉、胡辣汤调味料、食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、青麻椒粉、白胡椒粉、八角粉、红甜椒粉、小茴香粉、丁香粉、洋葱粉、香葱粉、桂皮粉、草果粉、肉豆蔻粉、高良姜粉、砂仁粉、山药粉、小黄姜粉、复合酱油调味粉、葛根粉、枳椇子粉、白扁豆粉、甘草粉、姜黄粉（香辛料）、玉米低聚肽中的几种，经加工制成粉料，再搭配或不搭配粉条、蔬菜包、坚果包、醋包、调味油包等辅料制成的方便胡辣汤，包括即食方便胡辣汤和非即食方便胡辣汤。

即食方便胡辣汤

以预糊化淀粉为主要原料，配以调味料等，经加工制成粉料，再搭配或不搭配粉条、蔬菜包、醋包、调味油包等辅料制成。

非即食方便胡辣汤

以食用淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，配以调味料等，经加工制成粉料，再搭配或不搭配粉条、蔬菜包、醋包、调味油包等辅料制成，须经沸水煮制或焖泡二次加工食用的。

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》的规定制订本企业标准，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。

好想你健康食品股份有限公司