



411898S-2025



商丘香溢满食品有限公司企业标准

Q/XYM 0002S-2025

胡辣汤料

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

商丘香溢满食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘香溢满食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘香溢满食品有限公司。

本标准主要起草人：郭永祥。

H N
Q B

胡辣汤料

1 范围

本标准规定了胡辣汤料的分类、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[菜料包（自制或外购）、豆制品包（自制）、肉酱包（外购）、油酱包（外购）、花生包（自制或外购）、粉条（丝）包（外购）、香油包（外购）、醋包（外购）、黄花菜包（自制或外购）、面筋包（自制或外购）、黑木耳包（自制或外购）、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、茱萸、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、枯茗（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、荳蔻、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、香莢兰、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、包装等工艺制成的非即食胡辣汤料。

自制菜料包：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。

自制花生包：以花生为原料，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/T 3213 的规定。
- 2.1.14 虾皮应符合 SC/T 3205 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/T 10453 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/T 10484 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	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	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.45	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
* 该指标严于食品安全地方标准DBS 41/006的规定。		
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。		

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*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。					
微生物限量为所有料包充分混匀后检验。					

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的规定。

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国家有关规定和公告。

3 检验规则

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[菜料包（自制或外购）、豆制品包（自制）、肉酱包（外购）、油酱包（外购）、花生包（自制或外购）、粉条（丝）包（外购）、香油包（外购）、醋包（外购）、黄花菜包（自制或外购）、面筋包（自制或外购）、黑木耳包（自制或外购）、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、茱萸、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、荳蔻、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、香莢兰、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、包装等工艺制成的非即食胡辣汤料。

自制菜料包：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。

自制花生包：以花生为原料，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地方标准 DBS 41/006 的规定。