



412093S-2025



河南嘉粮农业科技有限公司企业标准

Q/HJN 0006S-2025

胡辣汤料

2025-07-09 发布

2025-07-09 实施

河南嘉粮农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南嘉粮农业科技有限公司提出。

本标准由河南嘉粮农业科技有限公司起草。

本标准主要起草人：倪冰、李华、李玉东。

本标准替代Q/HJN 0006S-2022（备案号：411699S-2022，备案日期：2022-6-28）

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以胡辣汤料为主，搭配或不搭配外购料包(肉酱包、香油包、醋包中的一种或几种)，经组合或不组合、包装而成的，须经二次加工食用的非即食胡辣汤料。

胡辣汤料是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加小麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉、薏苡仁粉、麦芽糊精、藕粉、粉条、食用盐、味精、海带、银耳、豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮、豆皮、豆卷中的一种或几种）、面筋片、熟花生仁、藜麦、奇亚籽、亚麻籽（熟）、香辛料粉【八角、干姜、高良姜、草果、桂皮（肉桂）、花椒、辣椒、胡椒、甘草、孜然、肉豆蔻、草果、豆蔻、肉豆蔻、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜黄中的几种】、山楂粉、白芷粉、陈皮（橘皮）粉、栀子粉、白果、虾皮、鱿鱼干、干紫菜、干裙带菜、脱水香菜、脱水葱片、牛肉丁、羊肉丁、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、柠檬粉、醋粉、鸡肉丁、白砂糖、熟芝麻、枸杞、香菇、桑葚、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、黄花菜、黑木耳、葵花籽仁、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水菠菜、脱水胡萝卜中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤料。

根据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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 小米粉、高粱粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉、薏苡仁粉、藜麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 海带、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 鱿鱼干应符合 GB/T 23497 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.14 脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水菠菜、脱水胡萝卜）应符合 NY/T 1045 的规定。

- 2.1.15 牛肉丁、羊肉丁、鸡肉丁应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.21 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 黄花菜应干净、卫生、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的的规定。
- 2.1.23 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.25 豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮、豆皮、豆卷）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 香油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 面筋片应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.29 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.30 熟芝麻、熟花生仁、葵花籽仁、奇亚籽、亚麻籽（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 山楂粉、白芷粉、橘皮（陈皮）粉、栀子粉，应干净，卫生无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的要求,其中原料山楂、白芷、橘皮（陈皮）、栀子应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.32 白果、桑葚、菊花应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 2.1.34 柠檬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.35 醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 银耳应符合 GB 7096 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	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	8	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	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1：水分项目仅适用于不带料包的胡辣汤料的检验。食用盐、铅、镉、总汞、总砷、黄曲霉毒素B ₁ 指标适用于带调料包的产品混合后进行检验，不带料包的胡辣汤料单独检验。			
注2：*铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/006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 ^b	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	10	100	GB 4789.10
a 样品的采样 GB 4789.1 执行；					
b 带料包的产品应当与所有料包充分混匀后检测；不带料包产品单独检测。					

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

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；食药两用物质应符合国家相关公告的规定。

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（仅适用于不带料包的胡辣汤料）。型式检验项目应符合国家有关规定。

编制说明

本标准适用于以胡辣汤料为主，搭配或不搭配外购料包(肉酱包、香油包、醋包中的一种或几种)，经组合或不组合、包装而成的，须经二次加工食用的非即食胡辣汤料。

胡辣汤料是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加小麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉、薏苡仁粉、麦芽糊精、藕粉、粉条、食用盐、味精、海带、银耳、豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮、豆皮、豆卷中的一种或几种）、面筋片、熟花生仁、藜麦、奇亚籽、亚麻籽（熟）、香辛料粉【八角、干姜、高良姜、草果、桂皮（肉桂）、花椒、辣椒、胡椒、甘草、孜然、肉豆蔻、草果、豆蔻、肉豆蔻、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜黄中的几种】、山楂粉、白芷粉、陈皮（橘皮）粉、栀子粉、白果、虾皮、鱿鱼干、干紫菜、干裙带菜、脱水香菜、脱水葱片、牛肉丁、羊肉丁、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、柠檬粉、醋粉、鸡肉丁、白砂糖、熟芝麻、枸杞、香菇、桑葚、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、黄花菜、黑木耳、葵花籽仁、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水菠菜、脱水胡萝卜中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤料。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 DBS41/ 006《食品安全地方标准 胡辣汤料》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 DBS41/ 006 的规定。

河南嘉粮农业科技有限公司

QB