



411358S-2026



河南胡三姐食品有限公司企业标准

Q/HHS 0007S-2026

# 速冻胡辣汤料

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南胡三姐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南胡三姐食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:胡云霞。

H N

Q B

# 速冻胡辣汤料

## 1 范围

本标准规定了速冻胡辣汤料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以胡辣汤料粉包和菜肴包，经组合包装，速冻、冷冻储存而成的非即食速冻胡辣汤料。

**胡辣汤料粉包：**是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉的一种或几种为主要原料，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、预糊化玉米淀粉、预糊化马铃薯淀粉、谷物杂粮粉、豆粉、藜麦、麦芽糊精、藕粉、坚果籽类粉/颗粒、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽仁、奇亚籽、亚麻籽（熟）、枸杞、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精、食用盐、味精、白砂糖、复合酱油调味料、胡辣汤调味料、醋粉、辣椒（粉）、八角（粉）、黑胡椒（粉）、小茴香（粉）、肉桂（粉）、干姜（粉）、高良姜（粉）、草果（粉）、丁香（粉）、砂仁（粉）、花椒（粉）、青花椒（粉）、姜黄粉（香辛料）、香辛料粉/颗粒、山楂（粉）、白芷（粉）、陈皮（橘皮）（粉）、栀子粉、葛根粉、枳椇子粉、白扁豆粉、甘草粉、肉豆蔻（粉）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成。

**菜肴包：**是以羊骨汤、牛骨汤、猪骨汤、羊肉、牛肉、猪肉、牛油、羊油、猪油中的一种或几种为原料，添加湿面筋、木耳、黄花菜、香菇、蛹虫草、粉条、豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮、豆皮、豆卷中的一种或几种）、海带、银耳、虾皮、鱿鱼干、干海参、干紫菜、干裙带菜、脱水蔬菜、大豆蛋白制品中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、混合、熟制、包装、速冻、冷冻贮存而成的菜肴包。

根据配料表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 预糊化玉米淀粉、预糊化马铃薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.6 小米粉、高粱粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉、薏苡仁粉、藜麦、谷物杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.8 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.9 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.10 银耳 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.11 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 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 海带、干裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.17 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.18 羊肉、牛肉、猪肉应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.19 牛油、羊油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 熟花生仁、熟芝麻、葵花籽仁、奇亚籽、亚麻籽（熟）、坚果籽类粉/颗粒应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.22 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 木耳、蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 鸡精应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 复合酱油调味粉、胡辣汤调味料、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 黄花菜应干净、卫生、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的的规定。
- 2.1.32 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.33 辣椒（粉）、八角（粉）、黑胡椒（粉）、小茴香、肉桂（粉）、干姜（粉）、高良姜（粉）、草果（粉）、丁香（粉）、砂仁（粉）、花椒（粉）、青花椒（粉）、姜黄粉（香辛料）、香辛料粉/颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 山楂（粉）、白芷（粉）、陈皮（橘皮）（粉）、栀子粉、葛根粉、枳椇子粉、白扁豆粉、甘草粉、肉豆蔻（粉）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.35 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.36 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，按照包装标示的食用方法嗅其气味，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
<sup>a</sup> 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	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
a 水分项目仅适用于胡辣汤粉料包检测, 其余项目均为混合后检验。

### 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 <sup>a</sup> 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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
微生物项目均为混合后检验。

### 2.5 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，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（仅限胡辣汤粉料包）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以胡辣汤料粉包和菜肴包，经组合包装，速冻、冷冻储存而成的非即食速冻胡辣汤料。

**胡辣汤料粉包：**是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉的一种或几种为主要原料，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、预糊化玉米淀粉、预糊化马铃薯淀粉、谷物杂粮粉、豆粉、藜麦、麦芽糊精、藕粉、坚果籽类粉/颗粒、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽仁、奇亚籽、亚麻籽（熟）、枸杞、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精、食用盐、味精、白砂糖、复合酱油调味粉、胡辣汤调味料、醋粉、辣椒（粉）、八角（粉）、黑胡椒（粉）、小茴香（粉）、肉桂（粉）、干姜（粉）、高良姜（粉）、草果（粉）、丁香（粉）、砂仁（粉）、花椒（粉）、青麻椒（粉）、姜黄粉（香辛料）、香辛料粉/颗粒、山楂（粉）、白芷（粉）、陈皮（橘皮）（粉）、栀子粉、葛根粉、枳椇子粉、白扁豆粉、甘草粉、肉豆蔻（粉）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成。

**菜肴包：**是以羊骨汤、牛骨汤、猪骨汤、羊肉、牛肉、猪肉、牛油、羊油、猪油中的一种或几种为原料，添加湿面筋、木耳、黄花菜、香菇、蛹虫草、粉条、豆制品（豆腐丝、豆筋、腐竹、豆油皮、豆皮、豆卷中的一种或几种）、海带、银耳、虾皮、鱿鱼干、干海参、干紫菜、干裙带菜、脱水蔬菜、大豆蛋白制品中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、混合、熟制、包装、速冻、冷冻贮存而成的菜肴包。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 方便胡辣汤》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南胡三姐食品有限公司