



411524S-2026



舞阳县老李食品有限公司企业标准

Q/WLL 0001S-2026

# 方便胡辣汤

2026-06-08 发布

2026-06-08 实施

舞阳县老李食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由舞阳县老李食品有限公司提出。

本标准由舞阳县老李食品有限公司起草。

本标准主要起草人：段虎、李耀杰。

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。

本标准适用于以胡辣汤肉酱(料)包为原料,搭配淀粉包(自制)、外购料包(香油包、调味醋包、粉条包、调味油包、脱水菜料包、坚果籽类包、豆制品包、面筋包中的一种或几种),经组合、包装、冷冻(或不冷冻)而成的非即食方便胡辣汤。

肉酱(料)包是由畜禽肉(牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种)为主要原料,添加面筋、食用盐、香辛料[八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶(香叶)、桂皮、胡椒、荜拔、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种]、陈皮、白芷、姜、糖色(白砂糖炒制而成)中的几种为配料,经混合、煮制、包装、杀菌(或不杀菌)、冷冻(或不冷冻)而制成的肉酱(料)包。

淀粉包(自制):以食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉、红薯淀粉)中的一种为原料,经分装加工而成。

根据添加原料不同可为不同的品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 陈皮、白芷、姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 面筋、面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 香油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 粉条包应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.12 调味醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 脱水菜料包、调味油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.14 坚果籽类包应符合 GB 19300 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	具有各产品（包含料包）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 (仅限淀粉包)	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> /( μ g/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。 理化指标除水分外，其余项目均为混合检验。		

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法应符合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

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（仅适用于淀粉包）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以胡辣汤肉酱(料)包为原料,搭配淀粉包(自制)、外购料包(香油包、调味醋包、粉条包、调味油包、脱水菜料包、坚果籽类包、豆制品包、面筋包中的一种或几种),经组合、包装、冷冻(或不冷冻)而成的非即食方便胡辣汤。

肉酱(料)包是由畜禽肉(牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种)为主要原料,添加面筋、食用盐、香辛料[八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶(香叶)、桂皮、胡椒、荜拔、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种]、陈皮、白芷、姜、糖色(白砂糖炒制而成)中的几种为配料,经混合、煮制、包装、杀菌(或不杀菌)、冷冻(或不冷冻)而制成的肉酱(料)包。

淀粉包(自制):以食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉、红薯淀粉)中的一种为原料,经分装加工而成。

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 DBS41/ 006《食品安全地方标准 方便胡辣汤》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。

舞阳县老李食品有限公司