



411951S-2026



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0002S-2026

方便胡辣汤料

2026-07-09 发布

2026-07-09 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志坤、王志芳。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZHS 0002S-2023（备案号：411169S-2023）。

H N

Q B

方便胡辣汤料

1 范围

本标准规定了方便胡辣汤料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以胡辣汤料粉包为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（自制或外购）、酱包（外购）、醋包（外购）、油包（外购）、粉条包（外购）】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的非即食方便胡辣汤料。

胡辣汤料粉包是以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加小麦粉、谷物杂粮粉、食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、橘皮（陈皮）粉、食用植物油、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、复合调味料、脱水蔬菜、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆、粉条、脱水藻类、豆制品、油炸豆制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、干制水产制品、脱水熟肉制品、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、谷氨酸钠中的多种，经混合、包装加工而成。

菜料包（自制）是以脱水蔬菜（大蒜、蒜黄、葱、姜、香菜、胡萝卜、菠菜、青梗菜、白菜、高丽菜、黄花菜、芹菜、青菜、西兰花、萝卜、豌豆、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、辣椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、竹笋、芦笋、莲藕、黄秋葵、玉米、紫苏中的一种或几种）、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆、粉条、豆制品、油炸豆制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、虾米、虾皮、干枸杞、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、脱水熟肉制品（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的几种为原料，经混合、包装加工而成。

根据所用原辅料不同，产品分类为不同口味的方便胡辣汤料。

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、谷物杂粮粉应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.1 橘皮（陈皮）粉应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.10 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 油炸葱片应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.13 芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.15 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 豆制品、油炸豆制品、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.18 干面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.19 香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 干制水产制品、虾米、虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 脱水熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.26 调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 菜料包（外购）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.28 酱包（外购）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 醋包（外购）应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 油包（外购）应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.31 粉条包（外购）应符合 GB 2713 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状，闻其气味，用温开水漱口，按食用方法处理后品其滋味
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
状 态	具有该产品应有的形态，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
^a 水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
^a 食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
^b *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
^b 镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
^b 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^b 总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
^b 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注 1: a 仅适用于胡辣汤料粉包的检验; b 搭配料包的产品将胡辣汤料粉包与调料包充分混合后进行检验, 未搭配料包的产品仅对胡辣汤料粉包进行检验; 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	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第二法
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行; 未搭配料包的产品仅对胡辣汤料粉包进行检验, 搭配料包的产品将胡辣汤料粉包与料包充分混合后进行检验。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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。

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 (仅适用于胡辣汤料粉包)。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料粉包为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（自制或外购）、酱包（外购）、醋包（外购）、油包（外购）、粉条包（外购）】中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的非即食方便胡辣汤料。

胡辣汤料粉包是以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加小麦粉、谷物杂粮粉、食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、橘皮（陈皮）粉、食用植物油、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、复合调味料、脱水蔬菜、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆、粉条、脱水藻类、豆制品、油炸豆制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、干制水产制品、脱水熟肉制品、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、谷氨酸钠中的多种，经混合、包装加工而成。

菜料包（自制）是以脱水蔬菜（大蒜、蒜黄、葱、姜、香菜、胡萝卜、菠菜、青梗菜、白菜、高丽菜、黄花菜、芹菜、青菜、西兰花、萝卜、豌豆、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、辣椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、竹笋、芦笋、莲藕、黄秋葵、玉米、紫苏中的一种或几种）、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆、粉条、豆制品、油炸豆制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、虾米、虾皮、干枸杞、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、脱水熟肉制品（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的几种为原料，经混合、包装加工而成。

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DBS 41/006《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 DBS 41/006 的规定。

濮阳市志坤好香食品有限公司