



412733S-2026



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0041S-2026

冻干胡辣汤

2026-09-18 发布

2026-09-18 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：李洋、赵树新、焦瑞婷、任勇。

本标准自发布实施日起代替 Q/HXN 0041S-2026（备案号：412058S-2026，2026年7月17日实施）。

H X N
Q B

冻干胡辣汤

1 范围

本标准规定了冻干胡辣汤的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉【马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、预糊化玉米淀粉、预糊化马铃薯淀粉、藕粉（藕淀粉）】中的一种或几种为主要原料，添加蔬菜（上海青、香菜、小香葱、菠菜、西兰花、土豆、黄花菜中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、松茸、羊肚菌、金针菇、蛹虫草、银耳、黑木耳中的一种或几种）、粉条、粉丝、黄豆、小米、大米、冻豆腐、麦芽糊精、食用盐、味精、复合酱油调味粉、松茸调味料、白芷粉、香辛料（白胡椒粉、八角粉、红甜椒粉、花椒粉、小茴香粉、洋葱粉、香葱粉、辣椒粉、丁香粉、青麻椒粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、草果粉、高良姜粉、砂仁粉中的一种或几种）中的一种或几种，经过原料和辅料预处理、蒸煮、调配、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装等工艺制成的冻干料块，再搭配或不搭配粉条包、冻干豆花包、坚果包、醋包、调味油包中的一种或几种制成的冻干胡辣汤。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 蔬菜应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.3 食用菌及其制品应符合GB 7096的规定。
- 2.1.4 黄豆、小米、大米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 冻豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.9 复合酱油调味粉、松茸调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 粉条包应符合 GB/T23587 的规定。
- 2.1.12 冻干豆花包应符合本公司企业标准 Q/HXN 0029S 的规定。
- 2.1.13 坚果包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 调味油包应符合T/ZZFSA 004的规定。
- 2.1.16 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量加入相应温度的水，盖紧、静置 3-5min 后搅拌均匀，观察并嗅其气味、尝其滋味、观察其复水性。
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味、滋味，不得有异味	
复水性	浸泡 3 ~ 5min，呈悬浮状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
* 铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
食盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准DBS41/ 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉【马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、预糊化玉米淀粉、预糊化马铃薯淀粉、藕粉（藕淀粉）】中的一种或几种为主要原料，添加蔬菜（上海青、香菜、小香葱、菠菜、西兰花、土豆、黄花菜中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、松茸、羊肚菌、金针菇、蛹虫草、银耳、黑木耳中的一种或几种）、粉条、粉丝、黄豆、小米、大米、冻豆腐、麦芽糊精、食用盐、味精、复合酱油调味粉、松茸调味料、白芷粉、香辛料（白胡椒粉、八角粉、红甜椒粉、花椒粉、小茴香粉、洋葱粉、香葱粉、辣椒粉、丁香粉、青麻椒粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、草果粉、高良姜粉、砂仁粉中的一种或几种）中的一种或几种，经过原料和辅料预处理、蒸煮、调配、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装等工艺制成的冻干料块，再搭配或不搭配粉条包、冻干豆花包、坚果包、醋包、调味油包中的一种或几种制成的冻干胡辣汤。

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，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国家标准 DBS41/ 006 的规定。

好想你健康食品股份有限公司