



412404S-2017



漯河市冷饭店食品有限公司企业标准

Q/LLS 0002S-2017

速冻胡辣汤

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

漯河市冷饭店食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由漯河市冷饭店食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张艺。

H N

Q B

速冻胡辣汤

1 范围

本标准规定了速冻胡辣汤的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦淀粉、玉米淀粉、小麦粉、牛肉或羊肉（经预煮、切片）、红薯粉条（切段）、木耳、黄花菜、面筋、食用盐、胡椒、八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、辣椒、谷氨酸钠（味精）、鸡精为原料，经加水混合、搅拌、包装、速冻加工而成的非即食速冻胡辣汤，食用前应解冻、煮沸。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦淀粉符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。

2.1.7 木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。

2.1.9 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 胡椒、八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.12 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性状	解冻前为块状，解冻后为固液混合物，允许固液分层	取适量试样于白色瓷盘中， 在自然光线下，观察其性状、
色泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 8.0	GB 5009.44
固形物，g/100g	≥ 25.0	GB/T 10786
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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，CFU/g	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

a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、固形物的测定。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

速冻胡辣汤以小麦淀粉、玉米淀粉、小麦粉、牛肉或羊肉（经预煮、切片）、红薯粉条（切段）、木耳、黄花菜、面筋、食用盐、胡椒、八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、辣椒、谷氨酸钠（味精）、鸡精为原料，经加水混合、搅拌、包装、速冻加工而成的非即食速冻胡辣汤，食用前应解冻、煮沸。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国家标准 DBS41/ 006 的规定。

漯河市冷饭店食品有限公司

2017年09月12日