



412023S-2017



漯河市冷饭店食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2017

速食胡辣汤

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

漯河市冷饭店食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

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。

本标准于 2017 年 03 月 16 日首次发布，2017 年 07 月 27 日第一次修订。

与首次发布标准相比，本标准有如下变化：

- 修改了范围；
- 增加了原辅料；
- 增加了分类；
- 更新补充了规范性引用文件；
- 修改了感官要求；
- 增加了理化指标；
- 重新完善了编制说明。

速食胡辣汤

1 范围

本标准规定了速食胡辣汤的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以肉酱包、油料包、调味包、蔬菜包、辣味包、粉条包、陈醋包中的几种组成的速食胡辣汤。肉酱包是以牛羊肉为主要原料，辅以面筋、花生、黄豆、食用盐、八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻为配料，经预煮、卤制、灌装、杀菌等工序制成的即冲式肉酱制品；油料包是以精炼牛油、大豆油、葱、姜、八角、花椒为原料，经加热、过滤、提料油、冷却、包装等工序制成；调味包是以麦芽糊精、玉米淀粉、小麦淀粉、食用盐、八角、花椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、牛肉香精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色为原料，经配制、分装等工序制成；蔬菜包是以大豆蛋白制品、葱、紫菜、猴头菇、黑木耳、香菇丁、海带为原料，经配制、分装等工序制成的蔬菜包；辣味包是以辣椒粉、白胡椒粉为原料，经配制、分装等工序制成；粉条包是以红薯粉条为原料，经切段、称量、分装等工序制成的粉条制品；陈醋包是以陈醋为原料，经称量、分装等工序制成。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.5 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 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。
- 2.1.8 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.11 葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.22 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.23 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.25 香菇丁应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.26 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.27 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。

2.1.28 陈醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.29 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	调味包为干燥粉末，无结块，其它包应符合其正常的状态	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品正常的色泽	
气、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
	肉酱包	调味包	蔬菜包	辣味包	粉条包	陈醋包	油料包	
食用盐（以 NaCl 计），%≤	6.0	14.0	—	—	—	—	—	GB 5009.44
水分，% ≤	—	12.0	—	—	14.0	—	—	GB 5009.3
总灰分，% ≤	—	—	20	20	—	—	—	GB 5009.4
酸不溶性灰分，% ≤	—	4.0	—	4.0	—	—	—	GB 5009.4
酸价（以脂肪计）， （KOH）mg/g ≤	5.0	—	—	—	—	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	0.25	—	—	—	—	—	0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg≤	0.5							GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4							GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1							GB 5009.15
汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02							GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0							GB 5009.22

注：*铅指标严于河南食品安全地方标准 DBS41/ 006 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	2.0×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	5	2	10	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	100	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样按 GB 4789.1 执行; 样品前处理应当与所有料包充分混匀后, 按 GB 4789.1 执行。					

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、水分、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

速食胡辣汤是以肉酱包、油料包、调味包、蔬菜包、辣味包、粉条包、陈醋包中的几种组成的速食胡辣汤。肉酱包是以牛羊肉为主要原料，辅以面筋、花生、黄豆、食用盐、八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻为配料，经预煮、卤制、灌装、杀菌等工序制成的即冲式肉酱制品；油料包是以精炼牛油、大豆油、葱、姜、八角、花椒为原料，经加热、过滤、提料油、冷却、包装等工序制成；调味包是以麦芽糊精、玉米淀粉、小麦淀粉、食用盐、八角、花椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、牛肉香精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色为原料，经配制、分装等工序制成；蔬菜包是以大豆蛋白制品、葱、紫菜、猴头菇、黑木耳、香菇丁、海带为原料，经配制、分装等工序制成的蔬菜包；辣味包是以辣椒粉、白胡椒粉为原料，经配制、分装等工序制成；粉条包是以红薯粉条为原料，经切段、称量、分装等工序制成的粉条制品；陈醋包是以陈醋为原料，经称量、分装等工序制成。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河南食品安全地方标准 DBS41/ 006 的规定。

漯河市冷饭店食品有限公司
2017年07月27日

QB