



412315S-2017



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0002S-2017

胡辣汤料

2017-09-27 发布

2017-09-27 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王志坤、王志芳。

H N

Q B

胡辣汤料

1 范围

本标准规定了胡辣汤料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦淀粉、豆皮、葱片、食用盐、味精、复合调味料（八角、小茴香、花椒、白胡椒、孜然）、黑芝麻、花生仁、紫菜、辣椒粉、海带丝、粉条、干黄花菜、干木耳丝、鸡粉调味料、牛肉味香精为原料，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤料。

2 要求

2.1 原料

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

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 葱片应符合 NY/T 1081 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.6 豆皮应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.9 海带丝应符合 SC/T 3301 的规定。

2.1.10 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.11 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.12 牛肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 复合调味料应符合 DBS 41/001 的要求。

2.1.14 粉条应符合 GB/T 23587 的要求。

2.1.15 干黄花菜应符合 NY/T 1045 的要求。

2.1.16 干木耳丝应符合 GB 7096 的要求。

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	颗粒状	取样品一袋，置于白瓷盘上，自然光下肉眼观察其色泽、性状、检查有无外来杂质，嗅其气味，冲调后用品其滋味。
色泽	乳白色	
气味	具有胡辣汤固有的香味，无异味	
滋味	咸香适口，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	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 23.0	GB 5009.4
食用盐（以NaCl计），g/kg	≤ 15	GB 5009.44
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，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准DBS41/ 006。

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（若非指定，均以cfu/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB4789.10 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

胡辣汤料是以小麦淀粉、豆皮、葱片、食用盐、味精、复合调味料（八角、小茴香、花椒、白胡椒、孜然）、黑芝麻、花生仁、紫菜、辣椒粉、海带丝、粉条、干黄花菜、干木耳丝、鸡粉调味料、牛肉味香精为原料，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤料。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 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》和 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依据。

本标准规定了胡辣汤料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 DBS41/ 006。

濮阳市志坤好香食品有限公司

2017年8月15日

Q B