



413317S-2018



河南省家家香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2018

胡辣汤调味汤料

2018-10-31 发布

2018-10-31 实施

河南省家家香食品有限公司 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。

本标准由河南省家家香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：潘维民。

H N

Q B

胡辣汤调味汤料

1 范围

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

本标准适用于以粉包[食用玉米淀粉、小麦粉、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（白芷、沙姜、胡椒、花椒、桂皮、大茴、丁香、干姜、砂仁粉碎）、海菜、豆腐皮、香菇菌粉（添加或不添加）、呈味核苷酸二钠（食品添加剂）]、菜包（豆丁、面筋、大豆蛋白、香葱、海菜）、油包（精炼牛油、精炼棕榈油、添加或不添加牛肉、羊肉、鸡肉、食用盐）中的一种或多种组合为主要原料，经加工而成的非即食胡辣汤调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.3 豆腐皮、豆丁应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白应符合 SB/T10649 的规定。
- 2.1.10 精炼牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 精炼棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 鸡肉应符合 NY/T 753 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.15 海菜应清洁、无污染、无腐烂, 并符合 GB 2762 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 香菇菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 香葱应符合 NY/T1045 的规定。
- 2.1.19 白芷应符合《中华人民共和国药典》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	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、状态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	粉包：干燥粉末，无结块	
	菜包：不规则颗粒，无霉变	
	油包：半流体状，无分层	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 23.0	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44

注：*指标严于食品安全国家标准 GB2762。

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

a 采样方案按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 和国家质量监督检验检疫总局[2005]年第 75 号令的规定。

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

应符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

胡辣汤调味料是以粉包[食用玉米淀粉、小麦粉、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（白芷、沙姜、胡椒、花椒、桂皮、大茴、丁香、干姜、砂仁粉碎）、海菜、豆腐皮、香菇菌粉（添加或不添加）、呈味核苷酸二钠（食品添加剂）]、菜包（豆丁、面筋、大豆蛋白、香葱、海菜）、油包（精炼牛油、精炼棕榈油、添加或不添加牛肉、羊肉、鸡肉、食用盐）中的一种或多种组合为主要原料，经加工而成的非即食胡辣汤调味料。

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DBS 41/006《食品安全地方标准

方便胡辣汤》制订本企业标准，本标准为企业生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB2762的规定。

本品食用方法：加8~10水冲调后，加热食用。

河南省家家香食品有限公司