



413583S-2018



河南北舞渡食品有限公司企业标准

Q/HBS 0002S-2018

速冻胡辣汤

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

河南北舞渡食品有限公司 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。

本标准由河南北舞渡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张艺、刘翊、刘晓红。

H N

Q B

速冻胡辣汤

1 范围

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

本标准适用于以生活饮用水、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、肉丸（切丁或不切丁）、牛肉或羊肉（经预煮、切块或丁）、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、红薯粉条（切段）、面筋、土豆（切丁或片）、结球甘蓝（切片）、红萝卜（切丁或片）、花椰菜（切丁或片）、豆角（切丁或片）、西葫芦（切丁或片）、胡椒（粉碎）、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、肉桂（粉碎）、丁香（粉碎）、砂仁（粉碎）、高良姜（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）中的几种为原料，经熬制、混合、搅拌、包装、速冻后辅以油辣椒包包装而成的非即食速冻胡辣汤。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 肉丸应符合 SB/T 10379 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 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.8 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.9 结球甘蓝、花椰菜应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.10 红萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.11 西葫芦应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.12 豆角应符合 NY/T 271 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 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	要求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，

色泽	具有产品正常的色泽	在自然光线下，观察其色泽和性状、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
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	
	胡辣汤	油辣椒包		
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	12.0	/	GB 5009.44
固形物，%	≥	20	/	QB 1007
总灰分，%	≤	23	/	GB 5009.4
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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	/	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	/	0.25	GB 5009.227

注：*铅指标严于食品安全地方标准 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	
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

注：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，兽药残留应符合公告和国家相关规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、肉丸（切丁或不切丁）、牛肉或羊肉（经预煮、切块或丁）、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、红薯粉条（切段）、面筋、土豆（切丁或片）、结球甘蓝（切片）、红萝卜（切丁或片）、花椰菜（切丁或片）、豆角（切丁或片）、西葫芦（切丁或片）、胡椒（粉碎）、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、肉桂（粉碎）、丁香（粉碎）、砂仁（粉碎）、高良姜（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）中的几种为原料，经熬制、混合、搅拌、包装、速冻后辅以油辣椒包包装而成的非即食速冻胡辣汤。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食品安全地方标准 DBS41/ 006 的规定。

河南北舞渡食品有限公司

Q B