



411280S-2018



河南北舞渡食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2018

---

# 速食胡辣汤

2018-05-11 发布

2018-05-11 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：张丹、董朝军。

H N

Q B

# 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、调味粉包、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、精炼羊油、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；调味粉包是以麦芽糊精、熟玉米淀粉、熟小麦淀粉、熟小麦粉、食用盐、八角、花椒、白胡椒、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；蔬菜包是以面筋、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、分装等工序制成的即食或非即食速食胡辣汤。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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 精炼牛油、精炼羊油应符合 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 白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 熟小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 19640 的规定。
- 2.1.17 熟小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 19640 的规定。
- 2.1.18 熟玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 19640 的规定。
- 2.1.19 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.24 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.25 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 香菇丁应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.29 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.30 陈醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.31 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	为干燥粉末，无结块，料包应符合正常的状态，无肉眼可见外来杂质	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	调味粉包	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 <sub>1</sub> ，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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	$2.0 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789. 2
大肠菌群 <sup>b</sup> , MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3
霉菌 <sup>b</sup> , 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
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; b 仅限于即食类的检验。					

### 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 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

非即食类的出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分; 即食类的出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以肉酱包、油料包、调味粉包、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、精炼羊油、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；调味粉包是以麦芽糊精、熟玉米淀粉、熟小麦淀粉、熟小麦粉、食用盐、八角、花椒、白胡椒、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；蔬菜包是以面筋、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、分装等工序制成的即食或非即食速食胡辣汤。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

QB