



412568S-2018



新野县三国风食品有限公司企业标准

Q/XSS 0002S-2018

---

# 胡辣汤调味料

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

新野县三国风食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新野县三国风食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陶涛。

H N

Q B

# 胡辣汤调味料

## 1 范围

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

本标准适用于以经清洗面筋、牛肉或羊肉为主要原料，配以牛油、植物香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、白芷、桂皮、砂仁、高良姜、陈皮、甘草、荜拔、月桂叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉）、大葱、生姜、食用盐和水高温熬制，经包装、灭菌工艺加工而成的非即食类胡辣汤调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.6 高良姜、荜拔、山奈、砂仁、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 小茴香、山楂、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.11 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.16 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 大葱应符合 NY/T 1835 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	具有原辅料混合后应有的色泽	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
气味	香辣味，无异味	
性状	半固体	
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)	≤ 85	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤	20	GB 5009.44
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
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
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以经清洗面筋、牛肉或羊肉为主要原料，配以牛油、植物香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、白芷、桂皮、砂仁、高良姜、陈皮、甘草、荜拔、月桂叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉）、大葱、生姜、食用盐和水高温熬制，经包装、灭菌工艺加工而成的非即食类胡辣汤调味料。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 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新野县三国风食品有限公司

QHNB