



412678S-2018



新野县三国风食品有限公司企业标准

Q/XSS 0004S-2018

方便胡辣汤

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

新野县三国风食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

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

方便胡辣汤

1 范围

本标准规定了方便胡辣汤的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉为主要原料，配以粉碎的香辛料（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、胡椒粉）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠，经粉碎、混合、包装工序制成粉包，配以酱油包、食醋包、粉条包（纯粉条）和胡辣汤调味料包（见附录 A）组合而成的非即食类方便胡辣汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小茴香、高良姜、荜拔、山奈、砂仁、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 粉条 应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.8 胡辣汤调味料包应符合 Q/XSS 0002S（见附录 A）的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.17 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。
- 2.1.18 山楂、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的要求。
- 2.1.19 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.20 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.21 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 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	白色	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。
气味、滋味	具有胡辣汤固有的香味，无异味	
性状	粉末状，无结块	
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) (仅适用于粉包) ≤	14.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g) (仅适用于粉包) ≤	23.0	GB 5009.4
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) (仅适用于胡辣汤调味料包) ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) (仅适用于胡辣汤调味料包) ≤	0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) (混合检验)	1~20	GB 5009.44
总酸(以乙酸计)/(g/100mL) (仅适用于食醋包) ≥	3.5	GB/T 5009.41
氨基酸态氮/(g/100mL) (仅适用于酱油包) ≥	0.4	GB 5009.235

2.4 污染物和真菌毒素限量

污染物和真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
总砷*(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.11
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

* 该指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定。
样品前处理应当与所有料包充分混匀后检验。

2.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定

表 4 致病菌限量

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	GB4789.10 第二法

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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（仅适用于粉包）。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

胡辣汤调味料

(标准号: Q/XSS 0002S-2018)

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、荜拨、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、荜拨、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

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉为主要原料，配以粉碎的香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、白芷、桂皮、砂仁、良姜、陈皮、甘草、荜拔、香叶、肉豆蔻、山奈、山楂、辣椒粉、胡椒粉）、食盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠，经混合、杀菌（或不杀菌）、包装工序制成粉包，配以粉条包和胡辣汤调味料包组合而成的非即食类方便胡辣汤。

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。

本标准中总砷指标严于食品安全地方标准 DBS41/006 的规定。

新野县三国风食品有限公司