



410619S-2019



河南北舞渡食品有限公司企业标准

Q/HBS 0003S-2019

---

# 肉丸糊辣汤

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

---

河南北舞渡食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《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：董朝军、刘翊、刘晓红。

H N

Q B

# 肉丸糊辣汤

## 1 范围

本标准规定了肉丸糊辣汤的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以调味粉包、肉丸包、蔬菜包、辣椒油包、骨汤包、香油包中的几种组成的非即食肉丸糊辣汤。调味粉包是以食用马铃薯淀粉、食用盐、香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、姜、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻）、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）为原料，经配制、分装等工序制成；肉丸包是以肉丸【牛肉、鸡肉、水、食用盐、白砂糖、食品添加剂(乙酰化二淀粉磷酸酯)、复配水分保持剂(焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠)、大豆蛋白、香辛料、卡拉胶、食用香精】为原料，经分装、杀菌等工序制成的肉丸制品；蔬菜包是以脱水蔬菜（脱水包菜、脱水红萝卜、脱水土豆、脱水花菜）、大豆蛋白制品为原料，经配制、分装等工序制成的蔬菜包；辣椒油包为外购产品，配料为：辣椒、植物油（大豆油、菜籽油）、食用盐；骨汤包是以半固态调味料（牛骨提取物、鸡骨提取物、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）经分装工序制成的骨汤包；香油包是以芝麻油为原料经分装制成的香油包。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 肉丸应符合 SB/T 10379 和 SB/T 10610 的规定。
- 2.1.7 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.10 骨汤包应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 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，在自然光线下，观察其色泽和性状及杂质，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
水分, %	≤ 14	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 22.0	GB 5009.44
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
总汞 (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
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 <sup>a</sup> 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

### 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

本标准适用于以调味粉包、肉丸包、蔬菜包、辣椒油包、骨汤包、香油包中的几种组成的非即食肉丸糊辣汤。调味粉包是以食用马铃薯淀粉、食用盐、香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、姜、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻）、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）为原料，经配制、分装等工序制成；肉丸包是以肉丸【牛肉、鸡肉、水、食用盐、白砂糖、食品添加剂(乙酰化二淀粉磷酸酯)、复配水分保持剂(焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠)、大豆蛋白、香辛料、卡拉胶、食用香精】为原料，经分装、杀菌等工序制成的肉丸制品；蔬菜包是以脱水蔬菜（脱水包菜、脱水红萝卜、脱水土豆、脱水花菜）、大豆蛋白制品为原料，经配制、分装等工序制成的蔬菜包；辣椒油包为外购产品，配料为：辣椒、植物油（大豆油、菜籽油）、食用盐；骨汤包是以半固态调味料（牛骨提取物、鸡骨提取物、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）经分装工序制成的骨汤包；香油包是以芝麻油为原料经分装制成的香油包。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