



410497S-2019



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0002S-2019

# 方便胡辣汤料

2019-2-20 发布

2019-2-20 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志坤、王志芳。

本标准自实施之日起替代 Q/PZHS 0002S-2017（备案号：412315S-2017，2017-09-27 发布及实施）。

H N

Q B

# 方便胡辣汤料

## 1 范围

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

本标准适用于以胡辣汤调料粉包为主要原料，搭配菜包、酱包、醋包中的一种或多种或不搭配，经组合或不组合、包装而成的非即食方便胡辣汤料。

胡辣汤调料粉包是以小麦粉、小麦淀粉、玉米淀粉、味精（谷氨酸钠）、食用盐、香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、麻椒、胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜】、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、橘皮、山楂、白果、鸡粉调味料、食用香精【牛肉粉（牛肉香精）、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精】、芝麻、花生仁、海带丝、粉条、干黄花菜、木耳中的多种为原料，经混合、包装加工而成。

菜包是以豆皮、干面筋、粉条、海带丝、香菇、脱水蔬菜（干黄花菜、香菜、菠菜、胡萝卜、高丽菜、番茄片、葱片）、木耳、银耳、植物蛋白片（植物蛋白肉）、腐竹、枸杞、芝麻、花生仁、瓜子仁、紫菜、虾皮中的多种为原料，经混合、包装加工而成。

酱包是以牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、精炼牛油、精炼鸡油、葱、蒜、姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精（谷氨酸钠）、酱油、香辛料【花椒、八角、小茴香、丁香、麻椒、胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、孜然、辣椒、甘草、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜、芫荽、荜拨】、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）中的多种为原料，经调配、油炸、熬制、冷却、包装加工而成。

醋包是以酿造食醋为原料，经包装加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、麻椒、胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜】应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.8 山楂、白果应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.10 食用香精【牛肉粉（牛肉香精）、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精】应符合GB 30616的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.12 花生仁应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.13 海带丝应符合SC/T 3301的规定。
- 2.1.14 粉条应符合GB/T 23587和GB 2713的规定。
- 2.1.15 干黄花菜、橘皮应无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.16 木耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.17 菜包应符合SB/T 11194的规定。
- 2.1.18 酱包应符合DBS 41/001和GB 31644的规定。
- 2.1.19 醋包应符合GB/T 18187和GB 2719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
	胡辣汤调 料粉包	菜包	酱包	醋包	
性 状	粉状	固态	半固态	液态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽				
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	
	粉包	菜包	酱包	醋包		
水分, g/100g	≤	14.0	12.0	60.0	—	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	23.0	—	—	—	GB 5009.4
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	—	—	5.0 <sup>a</sup>	—	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	—	—	0.25	—	GB 5009.227

总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	—	—	—	3.5	GB/T 5009.41
食用盐（以 NaCl 计），g/kg	≤	30	—	—	—	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4 <sup>b</sup>				GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5 <sup>b</sup>				GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02 <sup>b</sup>				GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1 <sup>b</sup>				GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0 <sup>b</sup>				GB 5009.22
注1：a不适用于含甜面酱的酱包；b应当将所有料包充分混匀后检验。						
注2：*铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/006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1：a样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于胡辣汤调料粉包）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以胡辣汤调料粉包为主要原料，搭配菜包、酱包、醋包中的一种或多种或不搭配，经组合或不组合、包装而成的非即食方便胡辣汤料。

胡辣汤调料粉包是以小麦粉、小麦淀粉、玉米淀粉、味精（谷氨酸钠）、食用盐、香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、麻椒、胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜】、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、橘皮、山楂、白果、鸡粉调味料、食用香精【牛肉粉（牛肉香精）、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精】、芝麻、花生仁、海带丝、粉条、干黄花菜、木耳中的多种为原料，经混合、包装加工而成。

菜包是以豆皮、干面筋、粉条、海带丝、香菇、脱水蔬菜（干黄花菜、香菜、菠菜、胡萝卜、高丽菜、番茄片、葱片）、木耳、银耳、植物蛋白片（植物蛋白肉）、腐竹、枸杞、芝麻、花生仁、瓜子仁、紫菜、虾皮中的多种为原料，经混合、包装加工而成。

酱包是以牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、精炼牛油、精炼鸡油、葱、蒜、姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精（谷氨酸钠）、酱油、香辛料【花椒、八角、小茴香、丁香、麻椒、胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、孜然、辣椒、甘草、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜、芫荽、荜拔】、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）中的多种为原料，经调配、油炸、熬制、冷却、包装加工而成。

醋包是以酿造食醋为原料，经包装加工而成。

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 41/006《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。

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

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/006 的规定。