



411171S-2018



河南诚实人实业集团有限责任公司企业标准

Q/HCS 0003S-2018

汤料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南诚实人实业集团有限责任公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准有河南诚实人实业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋豫柘、张登立。

H N

Q B

汤料

1 范围

本标准规定了汤料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、储存等。

本标准适用于以黑米、黑豆、小米、食用盐、谷氨酸钠（味精）、胡椒、辣椒、花椒、小茴香、八角、丁香、干姜粉为原料，经筛选、烘干、粉碎，加入小麦粉、食用玉米淀粉、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、芝麻、花生仁、黄花菜、黑木耳、大豆植物蛋白、色拉油（根据品种分类添加其中几种）混合、包装加工而成的非即食类产品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.5 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.8 小茴香、黑豆应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 干姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.14 色拉油应符合 GB/T 17756 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.17 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19 酱油粉（酱油、麦芽糊精）应符合 DBS41/ 001 的规定。

2.1.20 黑木耳应符合 GB /T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.21 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.22 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求

表 1 感官要求

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|------|------|--------------------|---|
| 性状 | | 粉末状 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 胡辣汤料 | 具有原料物质应有的色泽 | |
| | 油茶料 | 具有原料物质应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 胡辣汤料 | 具有本品特有的香气，香辣味，无异味 | |
| | 油茶料 | 具有本品特有的香气，咸香爽口、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 的要求

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------------|--------|-------------|
| 水分, % | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以 NaCl 计), % | ≤ 10.0 | GB 5009.44 |
| 氨基酸态氮, g/100g | ≥ 0.1 | GB 5009.235 |
| 总氮(以 N 计), g/100g | ≥ 0.15 | GB 5009.5 |
| *总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.11 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.12 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |

注: *该项指标严于国家标准 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。

3. 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

汤料是以黑米、黑豆、小米、食用盐、谷氨酸钠（味精）、胡椒、辣椒、花椒、小茴香、八角、丁香、干姜粉为原料，经筛选、烘干、粉碎，加入小麦粉、食用玉米淀粉、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、芝麻、花生仁、黄花菜、黑木耳、大豆植物蛋白、色拉油（根据品种分类添加其中几种）混合、包装加工而成的非即食类产品。

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 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》、DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制定本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中砷指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南诚实人实业集团有限责任公司

Q B