

Q/YQS 0005S-2026



虞城县秋收特色食品有限公司企业标准

Q/YQS 0005S-2026

胡辣汤料

2026-02-05 发布

2026-02-05 实施

虞城县秋收特色食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县秋收特色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹秋收、李银花。

H N

Q B

胡辣汤料

1 范围

本标准规定了胡辣汤料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉为主要原料，添加或不添加小米（粉碎）、黄豆（粉碎）、小麦粉中的一种或几种，添加粉条、食用盐、谷氨酸钠（味精）、海菜叶、豆皮、熟花生仁、香辛料（胡椒、辣椒、花椒、小茴香、八角、丁香、草果、高良姜、姜）、虾皮、花生仁、木耳、虾仁、干紫菜、脱水香菜、脱水葱片、牛肉丁、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、白砂糖、海带丝、大枣、熟杏仁、熟芝麻仁、葵花籽仁、胡萝卜丁、枸杞中的几种，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 海菜叶应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 熟芝麻仁、花生仁、熟花生仁、熟杏仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.13 脱水香菜、脱水葱片、胡萝卜丁应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.18 牛肉丁应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.19 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.20 海带丝应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.21 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.22 木耳应符合 GB/T 6192、GB 7096 的规定。
- 2.1.23 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.24 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	具有本品相应的性状、无结块	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。
色 泽	具有原料物质混合后应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无霉变，无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 13.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 8.0	GB 5009.44
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

注：*该项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 ^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	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采集及处理按GB4789.1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

生产加工过程应符合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；真菌毒素应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的有关规定；农药残留限量应符合GB 2763 的规定；食品中最大兽药残留限量应符合GB 31650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、食用盐、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉为主要原料，添加或不添加小米（粉碎）、黄豆（粉碎）、小麦粉中的一种或几种，添加粉条、食用盐、谷氨酸钠(味精)、海菜叶、豆皮、熟花生仁、香辛料（胡椒、辣椒、花椒、小茴香、八角、丁香、草果、高良姜、姜）、虾皮、花生仁、木耳、虾仁、干紫菜、脱水香菜、脱水葱片、牛肉丁、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、白砂糖、海带丝、大枣、熟杏仁、熟芝麻仁、葵花籽仁、胡萝卜丁、枸杞中的几种，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤料。

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 DBS41/ 006《食品安全地方标准 胡辣汤料》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地方标准DBS 41/006的规定。

虞城县秋收特色食品有限公司