

ICS 67.230

CCS X.10

团 体 标 准

T/BWDHLT XXX-2024

北舞渡胡辣汤

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

舞阳县北舞渡胡辣汤协会 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本文件由舞阳县北舞渡胡辣汤协会提出。

本文件由舞阳县北舞渡胡辣汤协会归口。

本标准起草单位：漯河市平安驿文化旅游有限公司、中原食品实验室、漯河市奕冉食品有限公司、舞阳县北舞渡闪家胡辣汤店、舞阳县闪志民胡辣汤店、舞阳县丁国华胡辣汤店 丁国华、舞阳县丁聚华优质胡辣汤店、舞阳县宛家胡辣汤店、舞阳县闪氏定兴斋胡辣汤店、舞阳县闪国雨胡辣汤料加工店。

本标准主要起草人：薛晓光、陈历水、闫静、王恒、李琨、高扬、朱虎亮、闪融苹、闪志民、丁国华、丁聚华、宛小根、闪广栋、闪国雨。

本文件为首次发布。

北舞渡胡辣汤产品标准

1 范围

本标准规定了方便胡辣汤的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以胡辣汤粉包为主要原料，搭配或不搭配外购调料包（香油包、醋包、豆制品包、面筋包、粉条包中的一种或几种）或自制的肉酱包，经组合或不组合、包装而成的非即食方便胡辣汤。

胡辣汤粉包是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉中的一种或几种为原料，添加玉米粉、小米粉、麦芽糊精、藕粉、食用盐、味精、香辛料粉【八角、小茴香、干姜、高良姜、草果、桂皮（肉桂）、花椒、辣椒、胡椒、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）中的几种，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤粉包。

肉酱包是由畜禽肉（牛肉、羊肉中的一种或几种）、面筋为主要原料，添加食用盐、香辛料【八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶（香叶）、桂皮、胡椒、荜拨、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种】、陈皮、白芷、姜、酱油中的几种为配料，经混合、煮制、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的肉酱包。

根据添加原料不同可为：牛肉味胡辣汤、羊肉味胡辣汤。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 非即食北舞渡方便胡辣汤

以牛羊肉制成的酱料和食用淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，配以香辛料等，经加工制成，再搭配或不搭配面筋、粉条、豆制品等辅料制成，须经二次加工食用的非即食方便胡辣汤。

北舞渡胡辣汤是蕴含多种天然中草药按比例配制的汤料，再加入胡椒和辣椒，又用骨头汤做底料的胡辣汤，特点是汤味浓郁、汤色靓丽、汤汁粘稠，香辣可口。

3 要求

3.1 原辅料要求：原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

3.1.3 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

3.1.4 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 的规定。

3.1.5 玉米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。

- 3.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 粉条包应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.10 外购调味包（调味酱包调味油包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 3.1.11 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 3.1.12 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.13 面筋、面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 3.1.14 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.15 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.17 香辛料粉、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.18 橘皮（陈皮）、枸杞、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.19 香油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

3.2 北舞渡胡辣汤营养标准

营养标准应符合表 1 的规定。

表 1 营养标准

营养成分		
能量 kj/100g	≥	900
蛋白质 g/100g	≥	10.0
脂肪 g/100g	≥	10.0
碳水化合物 g/100g	≥	18.0
钠 mg/100g	≤	2500
原料		
牛/羊肉含量 g/100g 肉酱包	≥	25.0
面筋含量 g/100 肉酱包	≥	35.0
淀粉含量 g/100g 肉酱包	≥	15.0
粉条含量 g/100g 肉酱包	≥	15.0
香辛料种类：	八角、小茴香、干姜、高良姜、肉桂、 花椒、辣椒、胡椒、草果、肉蔻、草蔻、丁香、砂仁、草寇	
注：面筋可存在于肉酱包中也可单独包装。		

3.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	经验方法 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态，闻其气味、用温开水漱口，按食用方式处理后品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、无异味	
状态	具有该产品应有的形状，无肉眼可见外来杂质	

3.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标		检验方法
水分/(g/100g)	≤	14.0	GB5009.3
食盐（以 NaCl）/(g/100g)	≤	8.0	GB5009.44
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB5009.12
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)≤	≤	0.1	GB5009.15
总砷（以 As 计）/(mg/kg)≤	≤	0.5	GB5009.11
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)≤	≤	0.02	GB5099.17
黄曲霉毒素 B1/(mg/kg)≤	≤	5.0	GB5009.22

*注水分项目仅适用于粉料的检验，铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/006 的规定。铅、镉、总汞、总砷、黄曲霉毒素 B1 指标适用于：附调料包的产品将粉包和调料包混合后进行检验，未附调料包产品只对粉包进行检验。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10	100

注：附调料包的产品将粉包和调料包混合后进行检验，未附调料包产品只对粉包进行检验。

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

3.5 其他要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3.5.2 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

3.5.3 污染物限量应符合 GB2762 的规定。

3.5.4 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3.5.5 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4 检验方法

4.1 营养要求

4.1.1 能量

按 GB 28050 规定的方法计算。

4.1.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.1.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

4.1.4 碳水化合物

按 GB 28050 规定的方法计算。

4.1.5 钠

按 GB 5009.91 规定的方法测定。

4.1.6 产品成分净含量

按 JJF1070 规定的方法测定。

4.2 感官要求

4.2.1 取 1 个销售包装的待测样品，分别将肉酱包、粉包、粉条（干制粉条或冲泡型粉条）包及各配料包内容物置于白色洁净的搪瓷盘中，于明亮处观测其色泽、杂质和组织形态，并在室温下嗅其气味。

4.2.2 另取 1 个销售包装的待测样品，置于适量容积的无色透明烧杯中，按产品标签上标示的食用方法处理后，嗅其气味，品尝其滋味。

4.3 理化指标

4.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.3.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.3.3 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

4.3.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

4.3.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3.6 铬

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

4.3.7 汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

4.3.8 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.3.9 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

4.4 微生物限量

4.4.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.4.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

5.3 判定规则

5.3.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

5.3.2 检验结果中若微生物限量指标不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不应复检；检验结果中其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示粉条的类别（干制粉条或冲泡型粉条）、配料包名称及食用方法。

6.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家相关规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封，防潮、防污染。产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

6.2.2 净含量按国家有关规定执行。

6.3 运输

运输设备应洁净卫生，不应与有异味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

6.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

参 考 文 献

- [1] 食品营养与健康（2018）[M]. 科学出版社.
- [2] 中国居民膳食指南（2022）[M]. 人民卫生出版社.
- [3] 中国居民膳食营养素参考摄入量（2013 版）[M].人民卫生出版社.
- [4] 中国食物成分表（2019）[M]. 北京大学医学出版社

编 制 说 明

本标准适用于以胡辣汤粉包为主要原料，搭配或不搭配外购调料包（香油包、醋包、豆制品包、面筋包、粉条包中的一种或几种）或自制的肉酱包，经组合或不组合、包装而成的非即食方便胡辣汤。

胡辣汤粉包是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉中的一种或几种为原料，添加玉米粉、小米粉、麦芽糊精、藕粉、食用盐、味精、香辛料粉【八角、小茴香、干姜、高良姜、草果、桂皮（肉桂）、花椒、辣椒、胡椒、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）中的几种，经混合、包装加工而成的非即食胡辣汤粉包。

肉酱包是由畜禽肉（牛肉、羊肉）、面筋为主要原料，添加食用盐、香辛料【八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶（香叶）、桂皮、胡椒、荜拨、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种】、陈皮、白芷、姜、酱油中的几种为配料，经混合、煮制、包装、杀菌（或不杀菌）而制成的肉酱包。

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，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 DBS 41/006 的规定。