

ICS 65.020.30

CCS X 11

# T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 018—2024

## 预制速冻胡辣汤

Prepared Frozen Hot Pepper Soup

2024 - 04 - 07 发布

2024 - 04 - 15 实施

河南省食品工业协会 发布

# 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 产品分类 .....	4
5 技术要求 .....	4
6 生产加工过程卫生要求 .....	5
7 检验方法 .....	5
8 检验规则 .....	6
9 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	6

## 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》的规定起草。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：郑州千味央厨食品股份有限公司、河南牧业经济学院、新乡千味央厨食品有限公司、思念食品（河南）有限公司、西华县逍遥镇高群生胡辣汤餐饮有限公司、芜湖百福源食品有限公司、鹤壁鑫发食品有限公司、新乡千味御知菜食品科技有限公司、河南轩必润信息科技有限公司、河南省预制菜技术创新研究院等。

本文件主要起草人：魏义勇、贾学明、李锋、王华、梁小会、邹建、侯银臣、杨盛茹、高雪琴、许美娟、赵钰择、李焕、范雯、高朋、王磊磊、张海洋、贾众。

# 预制速冻胡辣汤

## 1 范围

本文件规定了预制速冻胡辣汤的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于预制速冻胡辣汤。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 10786—2022 罐头食品的检验方法
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- DBS 41/006 食品安全地方标准 方便胡辣汤
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 预制速冻胡辣汤

以食用淀粉及其制品为主要原料，添加谷物及其制品，植物蛋白及其制品，肉及肉制品，水产及其制品，食用油脂及其制品，干制蔬菜，食用菌及其制品，坚果及籽类等多种原料，配以香辛料（胡椒、辣椒、花椒、八角等多种）、食用盐等辅料，经预处理（清洗、复水、熟制、调制等）、烹调、称量、包装、速冻等工艺加工的，贮存、运输及销售环节必须保持冷冻条件，具有胡辣汤特有风味的非即食预制速冻胡辣汤。

#### 3.2

##### 即烹

开封后加适量水，进行烹调操作。

#### 3.3

##### 即热

开封后经过加热沸腾后方可食用。

### 4 产品分类

4.1 根据主要原料不同，产品分为：含肉类预制胡辣汤、无肉类预制速冻胡辣汤。

4.2 根据食用方式不同，产品分为：即烹预制速冻胡辣汤、即热预制速冻胡辣汤。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 食用淀粉和淀粉制品应符合 GB 31637、GB 2713 及相关标准的规定。

5.1.2 谷物、豆类应符合 GB 2715 及相关标准的规定。

5.1.3 植物蛋白应符合 GB 20371 及相关标准的规定。

5.1.4 畜禽肉应符合 GB 2707 及相关标准的规定。

5.1.5 动物性水产品应符合 GB 2733 及相关标准的规定。

5.1.6 动物性水产制品应符合 GB 10136 及相关标准的规定。

5.1.7 食用油脂制品应符合 GB 15196 及相关标准的规定。

5.1.8 味精应符合 GB 2720 及相关标准的规定。

5.1.9 食用盐应符合 GB 2721 及相关标准的规定。

5.1.10 食用菌及其制品应符合 GB 7096 及相关标准的规定。

5.1.11 复合调味料应复合 GB 31644 及相关标准的规定。

5.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 及相关标准的规定。

5.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 及相关标准的规定。

5.1.14 其他原辅料应符合相关标准的规定。

#### 5.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织状态	具有产品应有的组织状态	取适量样品（冻品需提前解冻）置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其组织状态、色泽、杂质，按照包装明示的食用方法嗅其气味、尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，无异色	
滋味气味	具有产品应有的滋味气味，无异味	
杂质	无外来可见杂质	

### 5.3 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
固形物含量 <sup>a</sup> /(%)	≥10	GB/T 10786
氯化物 <sup>a</sup> （以Cl <sup>-</sup> 计）/(g/100g)	≤1.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 仅适用于即热预制胡辣汤；		

### 5.4 污染物和真菌

应符合DBS 41/006规定。

### 5.5 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

### 5.6 净含量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，检验方法按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

### 5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 及相关公告的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881及相关标准的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 固形物含量

按GB/T 10786, 将完全解冻后的一包样品倒入预先称重的20目圆筛过滤(用水适当将表面淀粉糊冲去), 沥干5 min后称量固形物与圆筛的重量, 固形物含量按GB/T 10786—2022中6.2.2.3的要求计算, 其数值以%表示。

## 7.2 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

## 7.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

## 7.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一班次或同一日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

### 8.2 抽样

8.2.1 出厂检验时, 对同一批次产品随机抽取, 抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

8.2.2 型式检验时, 对同一批次产品随机抽取, 抽样数量应满足型式检验项目的需要。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂前, 须由生产企业质量检验部门按标准规定进行检验, 检验合格后方可出厂销售。

8.3.2 出厂检验项目: 感官、净含量、固形物含量和氯化物。

### 8.4 型式检验

型式检验项目为5.2~5.6, 正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要原辅料或更改关键工艺时;
- c) 停产三个月以上恢复生产时;
- d) 国家监督部门提出要求时。

### 8.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定。

- a) 当检验项目全部符合本文件时, 则判为合格产品。有一项或一项以上(微生物项目除外)不符合要求时, 使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检, 若结果均符合本标准要求时, 则判定该批次产品为合格产品, 如复检项目仍有一项不合格, 则判定为不合格。
- b) 微生物项目中有 1 项不符合本标准规定, 判该批产品为不合格品, 不应复检。

## 9 标志、标签、包装、运输及贮存

### 9.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定。产品标签应当明确产品的食用方法。

### 9.2 包装

包装材料应符合相关要求的规定。

### 9.3 运输及贮存

应符合GB 14881和GB 31605的规定。

---