



413172S-2018



河南大汉食品产业园有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2018

火锅底料

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

河南大汉食品产业园有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南大汉食品产业园有限公司提出。

本标准主要起草单位河南大汉食品产业园有限公司。

本标准主要起草人：李聚刚、王晓会、刘新霞。

H N

Q B

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、藤椒调味油为原料，辅以香辛料（八角、花椒、麻椒、小茴香、肉豆蔻、草果、桂皮、高良姜、荜拔、丁香、甘草、葱、姜、蒜）、添加或不添加干辣椒（清洗、绞碎）、鲜辣椒（清洗、绞碎）、泡小米辣（清洗、绞碎）、冰糖、郫县豆瓣酱一种或几种原料后经熬制、熟化、离心、压榨、灌装而成的即食性的火锅底料（调味油）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 干辣椒应符合 DBS52/013 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.9 鲜辣椒应符合 DB51/T816 的规定。

2.1.10 藤椒调味油应符合 Q/HDS 0004S，附录 A 的规定。

2.1.11 香辛料（麻椒、小茴香、肉豆蔻、草果、桂皮、高良姜、荜拔、丁香、甘草、葱、姜、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 泡小米辣应符合 DBS53/020 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	油状液体		从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、
色泽	无渣红油	褐红色或深红色	

	无渣清油	深绿色或暗绿色	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味	具有本品应有气味，无异味		
滋味	无渣红油	味较辣微麻，具有鲜香味，无异味	
	无渣清油	味较麻且辣，具有鲜香味，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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并(a)芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

应符合 GB 14881 的规定。

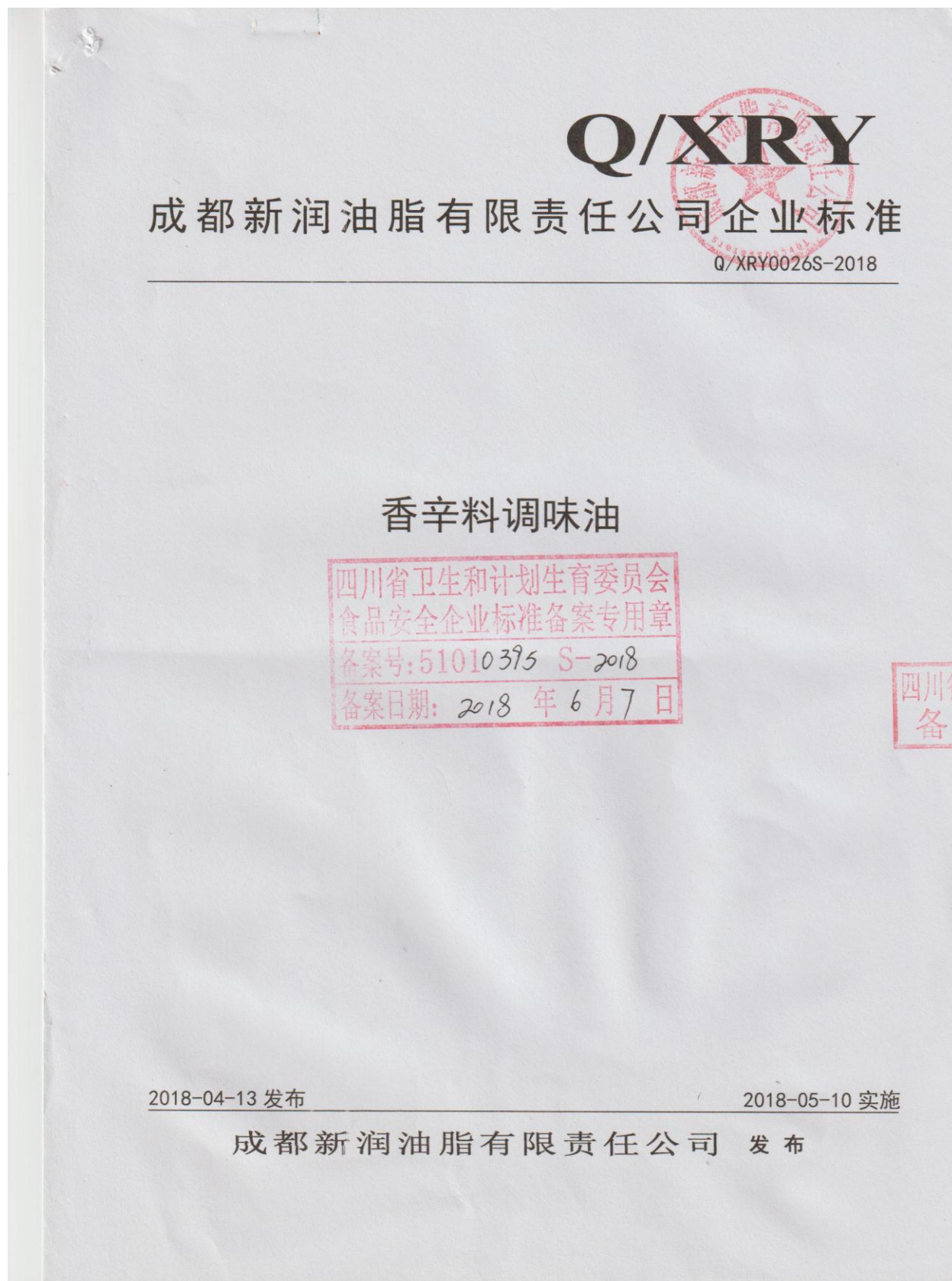
2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A





目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	5
4 检验规则	8
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	8

148 1021



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 2716《食用植物油卫生标准》和 SB/T 10292《食用调和油》标准，并结合产品特性，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》要求，起草了《香辛料调味油》标准。

本标准由成都新润油脂有限责任公司提出。

本标准起草单位：成都新润油脂有限责任公司。

本标准主要起草人：王冬香、冯祥广。

Q/XRY0026S-2018



香辛料调味油

1 范围

本标准规定了香辛料调味油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以玉米油、大豆油、菜籽油、芝麻油、棉籽油、亚麻籽油（胡麻油）、葵花籽油、油茶籽油、棕榈油、米糠油、麻辣调味油、芝麻调味油、花椒、辣椒、鲜藤椒中的两种或多种为原料，辅以或不辅以橄榄油、油橄榄果渣油、花生油、酿造酱、郫县豆瓣、味精、食用盐、白砂糖、洋葱、八角、白胡椒、黑胡椒、蒜、芝麻、甘草（人工种植）、桔茗（孜然）、丁香、迷迭香、牛至、甜罗勒、小豆蔻、藏红花、多香果、桂皮、高良姜、姜、月桂（叶）、肉豆蔻、刺柏、葫芦巴、百里香、薄荷、罗汉果、石榴、辣根、白芷、葱、香椿、砂仁、薏苡仁、小茴香、芫荽、香荚兰、杨桃、芒果、小香葱、韭葱、细叶芹、芹菜、山奈、草果、菖蒲、豆蔻、香豆蔻、土茴香、园叶当归、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甘牛至、欧芹、荜拨、胡麻、白欧芹、罗幌子、蒙百里香、香早芹、芥末、茴香、橘皮、肉桂、牛蒡根、天贝、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或多种，经原料预处理、调配、炒制（熬制）、浸提、过滤、调配、包装而成的即食性香辛料调味油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB/T 1537 棉籽油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

Q/XRY0026S-2018



- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8233 芝麻油
 GB/T 8235 亚麻籽油
 GB/T 7652 八角
 GB/T 7900 白胡椒
 GB/T 7901 黑胡椒
 GB 8861 脱水大蒜
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 GB/T 10464 葵花籽油
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 11765 油茶籽油
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15680 棕榈油
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 19111 玉米油
 GB/T 19112 米糠油
 GB/T 19618 甘草
 GB/T 20560 地理标志产品 郟县豆瓣
 GB/T 22267 孜然
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 22301 干迷迭香
 GB/T 22302 干牛至
 GB/T 22304 干甜罗勒
 GB/T 22305.2 小豆蔻 第2部分
 GB/T 22324.1 藏红花 第1部分：规格
 GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30380 多香果
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30387 月桂叶
 GB/T 30391 花椒
 GB/T 32727 肉豆蔻
 GB/T 32728 刺柏果
 GB/T 32734 葫芦巴
 GB/T 32735 干百里香

Q/XRY0026S-2018



GB/T 32736 干薄荷
 GB/T 35476 罗汉果质量等级
 DB13/T 666 无公害果品 石榴
 DB21/T 1529 农产品质量安全 辣根生产技术规程
 DB34/ 559 白芷种子
 DB35/T 873 大葱
 DB37/T 2903.33 雪丽香椿
 DB52/T 543 地理标志产品 连环砂仁
 DB52/T 1072 薏苡仁米(粉)
 DB65/T 2010 小茴香
 DB3201/T 096 芫荽生产技术规程
 NY/T 483 香蕨兰
 NY/T 488 杨桃
 NY/T 492 芒果
 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
 NY/T 1071 洋葱
 NY 5089 无公害食品 绿叶类蔬菜
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》
 《中华人民共和国药典》(2015年版 一部)

卫生部公告2010年第3号 关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇、植物甾醇酯、花生四烯酸油脂、白子菜、御米油等7种物品为新资源食品的批复

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 玉米油应符合GB/T 19111的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合GB/T 1535的规定。
- 3.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536的规定。
- 3.1.4 花生油应符合GB/T 1534的规定。
- 3.1.5 芝麻油应符合GB/T 8233的规定。
- 3.1.6 棉籽油应符合GB/T 1537的规定。
- 3.1.7 亚麻籽油应符合GB/T 8235的规定。
- 3.1.8 葵花籽油应符合GB/T 10464的规定。
- 3.1.9 油茶籽油应符合GB/T 11765的规定。
- 3.1.10 棕榈油应符合GB/T 15680的规定。
- 3.1.11 米糠油应符合GB/T 19112的规定。
- 3.1.12 橄榄油、油橄榄果渣油应符合GB/T 23347的规定。
- 3.1.13 麻辣调味油、芝麻调味油应符合经备案有效的企业标准规定。
- 3.1.14 酿造酱应符合GB 2718的规定。
- 3.1.15 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 3.1.16 谷氨酸钠(味精)应符合GB 2720的规定。
- 3.1.17 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 3.1.18 白砂糖应符合GB 13104的规定。

Q/XRY0026S-2018

- 3.1.19 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.20 鲜藤椒应新鲜，颗粒饱满，无虫蛀，无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.21 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.22 白胡椒应符合 GB 7900 的规定。
- 3.1.23 黑胡椒应符合 GB 7901 的规定。
- 3.1.24 蒜应符合 GB 8861 的规定。
- 3.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.26 甘草（人工种植）应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.27 桔茗（孜然）应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.28 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.29 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 3.1.30 牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
- 3.1.31 甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 3.1.32 小豆蔻应符合 GB/T 22305.2 的规定。
- 3.1.33 藏红花应符合 GB/T 22324.1 的规定。
- 3.1.34 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 3.1.35 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.36 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.37 高良姜、姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.38 月桂（叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.39 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.40 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.41 刺柏果应符合 GB/T 32728 的规定。
- 3.1.42 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 3.1.43 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 3.1.44 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 3.1.45 罗汉果应符合 GB/T 35476 的规定。
- 3.1.46 石榴应符合 DB13/T 666 的规定。
- 3.1.47 辣根应符合 DB21/T 1529 的规定。
- 3.1.48 白芷应符合 DB34/ 559 的规定。
- 3.1.49 葱应符合 DB35/T 873 的规定。
- 3.1.50 香椿应符合 DB37/T 2903.33 的规定。
- 3.1.51 砂仁应符合 DB52/T 543 的规定。
- 3.1.52 薏苡仁应符合 DB52/T 1072 的规定。
- 3.1.53 小茴香应符合 DB65/T 2010 的规定。
- 3.1.54 芫荽应符合 DB3201/T 096 的规定。
- 3.1.55 香荚兰应符合 NY/T 483 的规定。
- 3.1.56 杨桃应符合 NY/T 488 的规定。
- 3.1.57 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 3.1.58 小香葱、韭葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 3.1.59 细叶芹、芹菜应符合 NY 5089 的规定。



Q/XRY0026S-2018

3.1.60 山奈、草果、菖蒲、豆蔻、香豆蔻、土茴香、园叶当归、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甘牛至、欧芹、荜拨、胡麻、白欧芹、罗幌子、蒙百里香、香旱芹应符合GB/T 15691的规定。

3.1.61 芥末应符合经备案有效的企业标准规定。

3.1.62 茴香、橘皮、肉桂、牛蒡根、天贝、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

3.1.63 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 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
色泽	呈产品固有色泽，色泽一致	取适量样品于洁净的玻璃杯或烧杯中，在充足自然光下目测、鼻嗅、口尝。
组织性状/形状	油状液态、半透明、透明、低温久置允许微浊	
滋味、气味	具有本产品固有的滋、气味、无酸败、无异味；无异臭	
杂质	无肉眼可见外来杂	

3.3 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
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 1.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 45	GB 5009.235
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 9.8	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22

3.4 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量*				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

备注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值；*样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

Q/XRY0026S-2018

3.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、食用盐、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验为本标准3.2(感官要求)、3.3(理化指标)、3.4(致病菌限量)规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验在每批中随机抽取不少于1kg(不低于6个最小销售包装)的成品进行检测，每个样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg(不低于12个最小销售包装)的产品作为检测样品，每个样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现一项不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格；微生物项目不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严

Q/XRY0026S-2018

禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔离离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。



编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、藤椒调味油为原料，辅以香辛料（八角、花椒、麻椒、小茴香、肉豆蔻、草果、桂皮、高良姜、荜拔、丁香、甘草、葱、姜、蒜）、添加或不添加干辣椒（清洗、绞碎）、鲜辣椒（清洗、绞碎）、泡小米辣（清洗、绞碎）、冰糖、郫县豆瓣酱一种或几种原料后经熬制、熟化、离心、压榨、灌装而成的即食性的火锅底料（调味油）。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《调味品生产许可证审查细则》2006 版制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大汉食品产业园有限公司

H N
Q B