



411641S-2018



漯河市赛昌食品有限公司企业标准

Q/LSS 0001S-2018

---

# 火锅底料

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

---

漯河市赛昌食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由漯河市赛昌食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：龚云佳。

H N

Q B

# 火锅底料

## 1 范围

本标准规定了火锅底料的分类、要求、试验方法、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、牛油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、黄酒、豆瓣酱（经绞碎）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、月桂叶中的多种，分别经粉碎）、葱（经预处理、绞碎）、姜（经预处理、绞碎）、蒜（经预处理、绞碎）、西红柿（经预处理、煮制、去皮、绞碎）、浓缩番茄酱、山梨酸钾中的多种为原料，经熬制、调配、灌装、冷却、灭菌、包装加工而成的非即食火锅底料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.9 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.11 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.12 西红柿应符合 NY/T 270 的规定。

2.1.13 浓缩番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 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	指 标	检验方法
性 状	半固态或固态	取样品一袋，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐，g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0（仅限于添加山梨酸钾的产品）	GB 5009.28
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：\*指标严于食品安全国家标准 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 规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、食用盐、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、牛油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、黄酒、豆瓣酱（经绞碎）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、月桂叶中的多种，分别经粉碎）、葱（经预处理、绞碎）、姜（经预处理、绞碎）、蒜（经预处理、绞碎）、西红柿（经预处理、煮制、去皮、绞碎）、浓缩番茄酱、山梨酸钾中的多种为原料，经熬制、调配、灌装、冷却、灭菌、包装加工而成的非即食火锅底料。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/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市赛昌食品有限公司

QB