



413041S-2018



漯河市今旭食品有限公司企业标准

Q/LJS 0005S-2018

火锅蘸料

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

漯河市今旭食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由漯河市今旭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王权、许红帅。

H N

Q B

火锅蘸料

1 范围

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

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱（芝麻经筛选、烘炒、磨酱）、花生酱（花生经筛选、烘炒、脱皮、磨酱）、韭花酱、腐乳、虾油、谷氨酸钠（味精）、食用盐、辣椒粉、大豆（烘炒、粉碎）、小麦（烘炒、粉碎）、植物油（大豆油、花生油、芝麻油）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香叶中的多种，经粉碎）、葱（粉碎）、姜（粉碎）、蒜（粉碎）、鲜辣椒、白砂糖、鸡精、酱油、蚝油、料酒、5'-呈味核苷酸二钠、海藻酸钠、黄原胶、山梨酸钾、麦芽糊精、脱氢乙酸钠、茶多酚中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、冷却、包装加工而成的即食火锅蘸料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 蒜、葱应符合 NY/T 744 的规定。

- 2.1.17 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.18 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.23 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 茶多酚应符合 GB 1886.211 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	半固态	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	具有产品固有的气味和滋味	
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	
水分, g/100g	≤	70.0	GB 5009.3	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	50.0	GB 5009.44	
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229	
^a 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	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0 ^b	0.5 ^c	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5 ^b	0.25 ^c	GB 5009.121

茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤	0.1（仅适用于添加茶多酚的产品）	SN/T 3848
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅适用于含油产品，其中酸价不适用于含发酵型配料（腐乳）的含油型产品。 b 仅适用于添加单种防腐剂（山梨酸钾或脱氢乙酸钠）的产品；c 仅适用于同时添加山梨酸钾和脱氢乙酸钠的产品。 防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 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为微生物指标可以接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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：（1）含油型产品：感官要求、水分、食用盐、酸价【不适用于含发酵型配料（腐乳）的含油型产品】、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。（2）非油型产品：感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、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

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱（芝麻经筛选、烘炒、磨酱）、花生酱（花生经筛选、烘炒、脱皮、磨酱）、韭花酱、腐乳、虾油、谷氨酸钠（味精）、食用盐、辣椒粉、大豆（烘炒、粉碎）、小麦（烘炒、粉碎）、植物油（大豆油、花生油、芝麻油）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香叶中的多种，经粉碎）、葱（粉碎）、姜（粉碎）、蒜（粉碎）、鲜辣椒、白砂糖、鸡精、酱油、蚝油、料酒、5'-呈味核苷酸二钠、海藻酸钠、黄原胶、山梨酸钾、麦芽糊精、脱氢乙酸钠、茶多酚中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、冷却、包装加工而成的即食火锅蘸料。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》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。

本标准规定了火锅蘸料的分类、要求、检验方法、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。

漯河市今旭食品有限公司

QB