



410805S-2019



新安县新城贾老实调味品加工店企业标准

Q/LXF 0001S-2019

火锅底料

2019-04-17 发布

2019-04-17 实施

新安县新城贾老实调味品加工店 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新安县新城贾老实调味品加工店提出。

本标准起草单位：新安县新城贾老实调味品加工店。

本标准主要起草人：张晓康、徐凯、尚茹、刘彦。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油）和（或）食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或多种）、黄豆酱、辣椒酱、豆瓣酱、辣椒、八角、花椒、豆豉、食用盐、味精、白砂糖的部分或全部为主要原料，添加山梨酸钾、苯甲酸钠，经过预处理、配料、炒制或熬制加工、包装而成的预包装火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	常温下呈固液混合态，易改变形态	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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
水分/(g/100g)	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 25.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	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
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.28
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a产品中使用发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱、豆豉)的产品，此项不适用。		
同一功能的食品添加剂(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
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
a样品的分析与处理按GB 4789.1执行。					

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 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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价[不适用产品中使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、豆豉）的产品]、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油）和（或）食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或多种）、黄豆酱、辣椒酱、豆瓣酱、辣椒、八角、花椒、豆豉、食用盐、味精、白砂糖的部分或全部为主要原料，添加山梨酸钾、苯甲酸钠，经过预处理、配料、炒制或熬制加工、包装而成的预包装火锅底料。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DBS 64/003 《食品安全地方标准 火锅底料》、DBS 51/001 《食品安全地方标准 火锅底料》和GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新安县新城贾老实调味品加工店