



410885S-2019



镇平县建雄清真食品有限公司企业标准

Q/ZJQS0003S-2019

---

# 火锅底料

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

镇平县建雄清真食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由镇平县建雄清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李焕。

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、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、小茴香、陈皮、肉豆蔻、食用牛油、棕榈油、豆瓣酱、葱、姜、蒜、食用盐、食品添加剂(谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠)为原料,经粉碎、炒制、熬制、冷却、包装而成的非即食火锅底料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 辣椒应符合GB/T 30382的要求。
- 2.1.2 花椒应符合GB/T 30391的要求。
- 2.1.3 八角应符合GB/T 7652的要求。
- 2.1.4 肉豆蔻、小茴香、葱、蒜应符合GB/T 15691的要求。
- 2.1.5 食用牛油应符合GB 10146 的要求。
- 2.1.6 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合GB/T 20560的要求。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的要求。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合GB/T 8967和GB 2720的要求。
- 2.1.10 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的要求。
- 2.1.11 生产用水应符合GB 5749的要求。

### 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 | 取适量试样于洁净烧杯中,在自然光线下,观察其色泽、性状及杂质,嗅其气味, |
| 色 泽 | 酱褐色 |                                      |

|       |                        |              |
|-------|------------------------|--------------|
| 气味、滋味 | 具有原料物质混合炒制后特有的气,滋味,无异味 | 用温开水漱口后尝其滋味。 |
| 杂质    | 无肉眼可见的外来杂质             |              |

## 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        |
|------------------------|--------|-------------|
| 干燥失重, g/100g           | ≤ 60.0 | GB 5009.3   |
| 酸价, (KOH) (以脂肪计), mg/g | ≤ 4.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g           | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 食用盐(以氯化钠计), g/100g     | ≤ 15.0 | GB 5009.44  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg     | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg     | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |

注: \*铅指标严于 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 的规定。

## 2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂应符合 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:感官要求、干燥失重、酸价、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

火锅底料是以辣椒、花椒、八角、小茴香、陈皮、肉豆蔻、食用牛油、棕榈油、豆瓣酱、葱、姜、蒜、食用盐、食品添加剂(谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠)为原料,经粉碎、炒制、熬制、冷却、包装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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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要求、检验方法、检验规则等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

镇平县建雄清真食品有限公司