



410865S-2019



河南久居香调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0002S-2019

火锅底料（半固态调味料）

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

河南久居香调味品有限公司 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。

本标准由河南久居香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙腾飞、孙现法、宋永先、寇辉。

H N

Q B

火锅底料（半固态调味料）

1 范围

本标准规定了火锅底料（半固态调味料）分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用牛油、食用鸡油、大豆油、菜籽油、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、姜、葱、蒜、洋葱、芫荽】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、郫县豆瓣酱、豆豉、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、料酒、白酒、鸡精调味料、牛肉粉调味料、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、西红柿、浓缩番茄酱、山药、大枣、桂圆、枸杞、辣椒红、山梨酸钾中的几种为原料，经预处理、配料、炸制、熬制、搅拌、灌装、包装加工而成的非即食火锅底料（半固态调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 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 香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 姜、葱、蒜、洋葱、芫荽应清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山药、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.7 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15牛肉粉调味料应符合GB 31644和SB/T 10513的规定。

2.1.16呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.17乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.18西红柿应符合NY/T 270的规定。

2.1.19浓缩番茄酱应符合SB/T 10459的规定。

2.1.20大枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.21辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.22山梨酸钾应符合GB 1886.39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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), 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	≤ 0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 不适用于含发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉) 的产品。		

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 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。

2.6 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价【不适用于含发酵型配料（豆酱、豆豉）的产品】、过氧化值、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用牛油、食用鸡油、大豆油、菜籽油、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、姜、葱、蒜、洋葱、芫荽】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、郫县豆瓣酱、豆豉、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、料酒、白酒、鸡精调味料、牛肉粉调味料、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、西红柿、浓缩番茄酱、山药、大枣、桂圆、枸杞、辣椒红、山梨酸钾中的几种为原料，经预处理、配料、炸制、熬制、搅拌、灌装、包装加工而成的非即食火锅底料（半固态调味料）。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GB 31644《食品安全国家标准 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提供依据。

本标准规定了火锅底料（半固态调味料）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。

河南久居香调味品有限公司

QB