



410971S-2019



郑州哈尔九宝食品有限公司企业标准

Q/ZHB 0007S-2019

---

# 火锅底料

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

---

郑州哈尔九宝食品有限公司 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》编写。

本标准由郑州哈尔九宝食品有限公司提出。

本标准起草单位为：哈尔九宝食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀。

本标准自实施之日起代替 Q/ZHB 0007S-2016。

本标准与 Q/ZHB 0007S-2016 相比，主要变化如下：

—标准编码号由 Q/ZHB 0007S-2016 修改为 Q/ZHB 0007S-2019；

—修改了原辅料要求；

—修改了检验方法。

# 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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以动植物油脂（牛油、菜籽油）、食用盐、香辛料（八角、小茴香）、辣椒、豆瓣酱、大蒜、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠为原料经加工、炒制、灌装、摊凉、包装而成的火锅底料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 Q/ SQD0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.8 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	常温下呈半固体	从样品中取适量样品，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品固有的色泽，油脂清亮，呈深红或棕红色	
滋味、气味	具有该调味料应有的滋味和气味，气味纯正，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
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	15	GB 5009.44
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) ≤	0.5	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 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 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

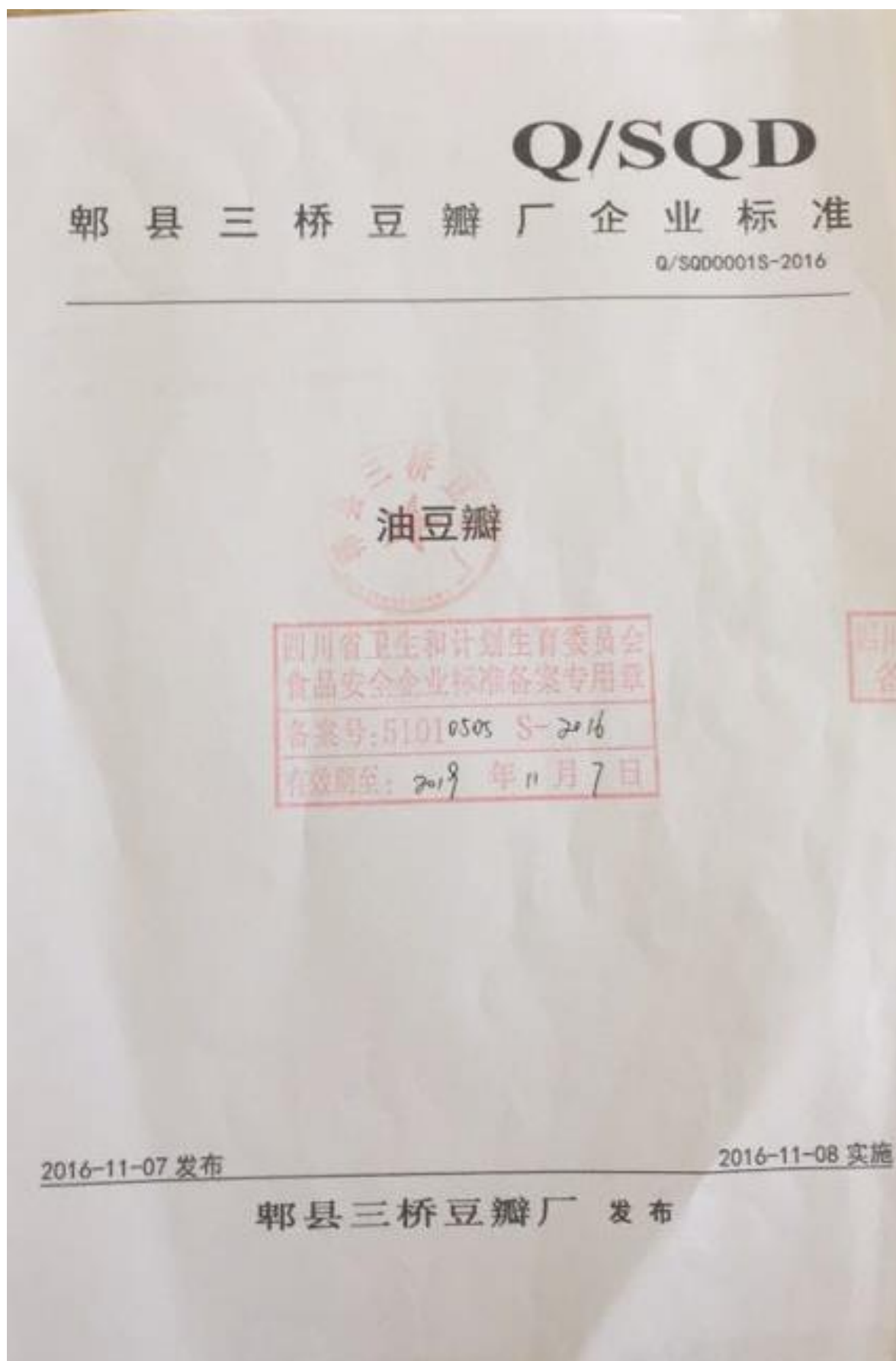
## 2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



Q/SQB0001S-2016

## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照 GB/T 20560《地理标志产品 郫县豆瓣》、GB/T 20293《油辣椒》，并结合产品特性，按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《油豆瓣》标准，作为组织生产依据。

本标准由郫县三桥豆瓣厂提出。

本标准代替了 2013 年 11 月 09 日发布的 Q/SQB0001S-2013《油豆瓣》。

本标准与 Q/CSX0001S-2013 相比，主要变化如下：

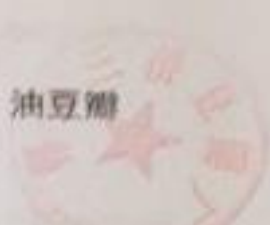
- 规范了文本格式；
- 根据标准文本变化规范了“规范性引用文件”；
- 变更了起草人；
- 大肠菌群按照 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》设置；
- 致病菌指标按照 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》执行；
- 增加了产品抽样数量。

本标准起草单位：郫县三桥豆瓣厂。

本标准主要起草人：彭华江。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2013 年 11 月 09 日首次发布。



## 油豆瓣

### 1 范围

本标准规定了油豆瓣的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜红辣椒、甜瓣子为原料，辅以食用盐、干辣椒、芝麻、菜籽油（或大豆油、玉米油、大豆色拉油）、小茴香、八角、山奈、丁香、花椒、桂皮、草果、多香果、孜然（枯茗）、月桂，添加山梨酸钾、苯甲酸钠，经原料预处理（鲜红辣椒经去蒂、清洗、轧碎、盐渍，入池发酵制成辣椒胚，干辣椒经清洗、浸泡、轧碎、盐渍，入池发酵制成辣椒胚；）、混合（辣椒胚、甜瓣子）、入缸（或池）、发酵（翻、晒、露）、调配、淋油、包装而成的油豆瓣。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 17756 色拉油通用技术条件  
 GB 19111 玉米油  
 GB/T 22267 孜然  
 GB/T 22300 丁香  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜红辣椒应新鲜,无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。  
 3.1.2 甜菊子应符合依法备案有效的企业标准的规定。  
 3.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。  
 3.1.4 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。  
 3.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。  
 3.1.6 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。  
 3.1.7 大豆油应符合 GB 1535 的规定。  
 3.1.8 玉米油应符合 GB 19111 的规定。  
 3.1.9 大豆色拉油应符合 GB/T 17756 的规定。  
 3.1.10 小茴香、山奈、花椒、桂皮、草果、多香果、月桂应符合 GB/T 15691 的规定。  
 3.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。  
 3.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。  
 3.1.13 孜然(枯茗)应符合 GB/T 22267 的规定。  
 3.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。  
 3.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。  
 3.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 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
色泽	红褐色	取适量样品放置于白瓷盘内,在自然光下,目测色泽、组织形态,嗅其气味,尝其滋味,检查有无杂质
组织形态/性状	呈半固态,粘稠适度,表面有油层	
滋、气味	具有本产品固有的气味,辣咸辣,无哈喇味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

#### 3.3 理化指标

Q/SQD0001S-2016

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	红油郫县豆瓣	红油豆瓣	
水分/(g/100g)	≤ 60	70	GB 5009.3
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.18	0.1	GB/T 5009.39
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 2.0		
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	12~22		GB/T 12457
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5		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)	≤ 1.0		GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5		GB/T 5009.22

## 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法

\*样品的分析和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

## 3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

注: 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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

## 3.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 3.8 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

## 3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

## 3.10 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按JJF 1070规定的方法测定。

## 3.11 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

#### 4 检验规则

##### 4.1 原辅料检验

原辅料需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

##### 4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、食盐、氨基酸态氮、总酸、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

##### 4.2.3 型式检验

4.2.4 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.2.5 型式检验项目包括技术要求中全部项目。

##### 4.3 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

##### 4.4 抽样方法和数量

4.4.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于8个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.4.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不少于16个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

##### 4.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

#### 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

##### 5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

##### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

##### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

##### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定空隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

##### 5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为12个月。

## 编制说明

火锅底料是以动植物油脂（牛油、菜籽油）、食用盐、香辛料（八角、小茴香）、辣椒、豆瓣酱、大蒜、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠为原料经加工、炒制、灌装、摊凉、包装而成的火锅底料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，并参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州哈尔九宝食品有限公司

H N

Q B