



413130S-2017



河南大汉食品产业园有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2017

番茄火锅底料

2017-12-25 发布

2017-12-25 实施

河南大汉食品产业园有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南大汉食品产业园有限公司提出。

本标准主要起草单位河南大汉食品产业园有限公司。

本标准主要起草人：李聚刚、徐宁。

本标准自实施之日起代替 Q/HDS 0002S-2014

H N

Q B

番茄火锅底料

1 范围

本标准规定了番茄火锅底料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、西红柿（清洗、煮制、去皮去梗、绞碎）为主要原料，辅以香辛料（葱、姜、蒜）和浓缩番茄酱（新鲜番茄、山梨酸钾）调配后进行熬制、冷却、灌装、灭菌、包装而成非即食的番茄火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 西红柿应符合 GH/T 1193 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 番茄酱应符合 GB/T14215 的规定。

2.1.5 香辛料（葱、姜、蒜）应符合 GB/T 15691 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	试验方法
性状	粘稠状固液混合体	从样品中取出50g，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	红色或浅红棕色	
气味	具有番茄香气，无异味	
滋味	味微酸稍甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标检验应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
-----	-----	---------

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	4.0	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
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标检验

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 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	2	100	10000	GB 4789.10第二法
霉菌,CFU/g	≤	25			GB 4789.15
酵母,CFU/g	≤	25			GB 4789.15
a 采样方案应符合GB4789.1的规定					

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

番茄火锅底料是以大豆油、西红柿（清洗、煮制、去皮去梗、绞碎）为主要原料，辅以香辛料（葱、姜、蒜）和浓缩番茄酱(新鲜番茄、山梨酸钾)调配后进行熬制、冷却、灌装、灭菌、包装而成非即食的番茄火锅底料。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《调味品生产许可证审查细则》2006 版制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南大汉食品产业园有限公司

Q B