



410018S-2018



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYTS 0001S-2018

火锅调料（底料）

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南亿家红调味食品有限公司。

本标准主要起草人：朱风营、蒋英、吴成伟。

H N

Q B

火锅调料（底料）

1 范围

本标准规定了火锅调料（底料）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛油、大豆油为原料，添加蚕豆豆瓣酱爆炒，再添加水、花椒（粉碎）、生姜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、大蒜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、味精、食用盐、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、草果（粉碎）、丁香（粉碎）、小茴香（粉碎）、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠进行熬制，冷却、包装加工而成的火锅调料（底料）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3 蚕豆豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 大蒜符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.9 生姜符合 SB/T 10160 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 草果、丁香、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 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	酱状，半固态	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	红棕色至红褐色，油润有光泽	
气、滋味	具有辣香辛料的气味，味辣，咸香适口，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（干燥失重），g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准规定。

2.4 微生物指标

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	
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 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

霉菌和酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB4789. 1 和 GB/T4789. 22 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 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；真菌毒素应符合 GB2761 的规定；污染物应符合 GB2762 的规定；农药残留应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

火锅调料（底料）以牛油、大豆油为原料，添加蚕豆豆瓣酱爆炒，再添加水、花椒（粉碎）、生姜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、大蒜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、味精、食用盐、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、草果（粉碎）、丁香（粉碎）、小茴香（粉碎）、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠进行熬制，冷却、包装加工而成的火锅调料（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 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》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。

本标准中铅指标严于食品国家标准 GB 2762。

河南亿家红调味食品有限公司