



410022S-2018



河南锅底香食品科技有限公司企业标准

Q/HGDX 0001S-2018

火锅调料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南锅底香食品科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南锅底香食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南锅底香食品科技有限公司。

本标准主要起草人：朱心广、魏金红、葛艳娇。

H N

Q B

火锅调料

1 范围

本标准规定了火锅调料的分类、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、菜籽油、郫县豆瓣、食用盐为原料，添加番茄酱、辣椒、大蒜、白砂糖、生活饮用水、姜、鸡油、豆豉、酱油、鸡精调味料、味精、干贝（粉碎）、八角、桂皮、山奈、草果、砂仁、小茴香、甘草、肉豆蔻、橘皮（陈皮）、丁香、山药、大枣、桂圆、枸杞子、孜然、白芷、花椒、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠中的部分或全部，经过预处理、配料、炒制、包装、冷却、外包装、装箱而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛油、鸡油应符合 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 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 DB51/T 391 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 砂仁、小茴香、橘皮（陈皮）、丁香、山药、大枣、枸杞子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.20 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.22 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 桂圆应清洗干净、无杂质、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 番茄酱应符合 NY/T 956 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	呈半固体或固体状	取样品 50g, 倒入一洁净瓷盘内, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽, 自然有光泽	
气味	具有本品固有的气味	
滋味	具有本品固有的滋味	
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	≤ 45.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
酸价 (以KOH计) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	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

备注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^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	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	
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

^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

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

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、水分、食用盐、氨基酸态氮、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以牛油、菜籽油、郫县豆瓣、食用盐为原料，添加番茄酱、辣椒、大蒜、白砂糖、生活饮用水、姜、鸡油、豆豉、酱油、鸡精调味料、味精、干贝（粉碎）、八角、桂皮、山奈、草果、砂仁、小茴香、甘草、肉豆蔻、橘皮（陈皮）、丁香、山药、大枣、桂圆、枸杞子、孜然、白芷、花椒、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠中的部分或全部，经过预处理、配料、炒制、包装、冷却、外包装、装箱而成。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南锅底香食品科技有限公司