



410491S-2018



河南省恒水食用油有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2018

火锅蘸料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

河南省恒水食用油有限公司 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。

本标准由河南省恒水食用油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱恒水。

H N

Q B

火锅蘸料

1 范围

本标准规定了火锅蘸料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以豆腐乳、韭花酱为主要原料，添加谷氨酸钠（味精）、虾油、白砂糖、鸡精，经配料、混合搅拌、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 豆腐乳应符合SB/T 10170的规定。

2.1.2 韭花酱应符合 SB/T 10439和GB 2714 的规定。

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

2.1.4 虾油应符合GB 10133的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 鸡精应符合SB/T 10371的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	均匀一致的半固态，无明显固液分离现象	从样品中取出 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的粉色	
滋味、气味	具有该产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤	60.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.2	GB 5009.235
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB. 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准。			

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	
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
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

注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、食用盐、氨基酸态氮、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有规定执行。

编制说明

火锅蘸料以豆腐乳、韭花酱为主要原料，添加谷氨酸钠（味精）、虾油、白砂糖、鸡精，经配料、混合搅拌、包装而成。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了火锅蘸料要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省恒水食用油有限公司