



411085S-2018



漯河市香香羊食品有限公司企业标准

Q/LCQ 0001S-2018

火锅底料

2018-04-24 发布

2018-04-24 实施

漯河市香香羊食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由漯河市香香羊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：许方、王雯丽。

H N

Q B

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的要求、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、鸡油、菜籽油、辣椒、八角、花椒、山奈、香叶、丁香、陈皮、甘草、草果、砂仁、山药、大枣、桂圆、枸杞子、孜然、白芷、小茴香、桂皮、肉豆蔻、豆瓣酱、姜、蒜、冰糖、白酒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种或多种为原料，经预处理、配料、炒制、包装、冷却加工而成的非即食火锅底料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 牛油和鸡油应符合 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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.7 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.10 山奈、香叶、丁香、陈皮、草果、砂仁、山药、大枣、桂圆、枸杞子、白芷、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB 2757 和 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性 状	半固体状	取样品一袋，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味、香辣滋味，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, % ≤	20.0	GB 5009.3
食用盐, g/100g ≤	20.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	5.0	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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注: *指标严于国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、食用盐、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以牛油、鸡油、菜籽油、辣椒、八角、花椒、山奈、香叶、丁香、陈皮、甘草、草果、砂仁、山药、大枣、桂圆、枸杞子、孜然、白芷、小茴香、桂皮、肉豆蔻、豆瓣酱、姜、蒜、冰糖、白酒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种或多种为原料，经预处理、配料、炒制、包装、冷却加工而成的非即食火锅底料。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 DBS41/ 001 《食品安全地方标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市香香羊食品有限公司

H N

Q B