



411744S-2018



安阳县伦掌镇巴垒调料厂企业标准

Q/ALB 0001S-2018

火锅底料

2018-06-13 发布

2018-06-13 实施

安阳县伦掌镇巴垒调料厂 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。
本标准由安阳县伦掌镇巴垒调料厂提出并起草。
本标准主要起草人：付国亮。

H N

Q B

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的分类、要求，以及检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以牛油、菜籽油、大豆油为原料，添加豆瓣酱炒制，再添加洋葱（去皮、清洗、切碎）、大蒜（去皮、清洗、切碎）、生姜（分拣、清洗、切碎）、辣椒（分拣、水煮、切碎）、花椒（筛检）、食用盐、白砂糖、番茄酱、香辛料（八角、小茴香、草果、肉豆蔻、白胡椒、花椒，粉碎）、味精、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种进行熬制、冷却、搅拌、包装加工而成的非即食火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖：应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.2 大豆油：应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 菜籽油：应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.5 味精：应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.6 食用盐：应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.7 生活饮用水：应符合GB 5749的规定。
- 2.1.8 八角：应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.9 白胡椒：应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.10 牛油：应符合GB 10146的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱：应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.12 大蒜：应符合GB/T 24700或GH/T 1194的规定。
- 2.1.13 辣椒：应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.14 花椒：应符合GB/T 30391或GH/T 1142的规定。
- 2.1.15 生姜：应符合GB/T 30383或GH/T 1172的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻：应符合GB/T 32727的规定。
- 2.1.17 番茄酱：应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.18 洋葱：应符合NY/T 1071或GH/T 1139的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠：应符合QB/T 2845的规定。
- 2.1.20 鸡精：应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.21 小茴香：应符合GB65/T 2010的规定。
- 2.1.22 草果：应符合GB/T15691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
	麻辣火锅底料	清油火锅底料	番茄味火锅底料	
色泽	酱红色，油润有光泽	红褐色，油润有光泽	红褐色，油润有光泽	取50g试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光

气味、滋味	麻辣适口，无哈喇味，无异味	具有本品应用的气味、滋味，无异味	具有番茄味，无哈喇味，无异味	下用肉眼观察色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品其滋味。
组织形状	半固态			
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	≤ 40.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), 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	≤ 0.4	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

注: *严于食品安全国家标准 GB2762。

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

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

本标准适用于以牛油、菜籽油、大豆油为原料，添加豆瓣酱炒制，再添加洋葱（去皮、清洗、切碎）、大蒜（去皮、清洗、切碎）、生姜（分拣、清洗、切碎）、辣椒（分拣、水煮、切碎）、花椒（筛检）、食用盐、白砂糖、番茄酱、香辛料（八角、小茴香、草果、肉豆蔻、白胡椒、花椒，粉碎）、味精、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种进行熬制、冷却、搅拌、包装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《调味料产品生产许可证审查细则》和 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳县伦掌镇巴垒调料厂

H N

Q B