



416811S-2020



许昌好丹美食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2020

火锅底料

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

许昌好丹美食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由许昌好丹美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：完小丹、康艳、王彩玲、张红勋。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHS 0001S-2020(备案号：414299S-2020)。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油或牛油、郫县豆瓣、食用盐、辣椒（挑选、清洗、切碎）、黄酒、姜（挑选、清洗、切碎）、蒜（挑选、清洗、切碎）、葱（挑选、清洗、切碎）、白砂糖、香辛料（花椒、八角、丁香、肉豆蔻、桂皮、草果、高良姜、干姜、孜然、白胡椒、荜茇、香叶、小茴香、砂仁）、橘皮、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加谷氨酸钠，经调配、熬制、灌装、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食火锅底料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 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 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.8 蒜、葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 香辛料（花椒、八角、丁香、肉豆蔻、桂皮、草果、高良姜、干姜、孜然、白胡椒、荜茇、香叶、小茴香、砂仁）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.15 橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

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	半固态	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷

色泽	具有本品应有的色泽	盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有本品特有的气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准 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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油或牛油、郟县豆瓣、食用盐、辣椒（挑选、清洗、切碎）、黄酒、姜（挑选、清洗、切碎）、蒜（挑选、清洗、切碎）、葱（挑选、清洗、切碎）、白砂糖、香辛料（花椒、八角、丁香、肉豆蔻、桂皮、草果、高良姜、干姜、孜然、白胡椒、荜茇、香叶、小茴香、砂仁）、橘皮、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加谷氨酸钠，经调配、熬制、灌装、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食火锅底料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌好丹美食品有限公司

H N
Q B