



413293S-2021



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0005S-2021

番茄火锅底料

2021-12-26 发布

2021-12-26 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴成伟、张新义。

H N

Q B

番茄火锅底料

1 范围

本标准规定了番茄火锅底料的要求、检验方法及规则等。

本标准适用于以番茄（或番茄酱）、大豆油、白砂糖、味精、生姜、大蒜、食用盐、鸡粉调味料、香辛料（花椒、八角、月桂叶）为原料（预处理或不预处理），添加鸡肉膏状香精、5' -呈味核苷酸二钠、乳酸、山梨酸钾，经炒制（适量加水）、搅拌、冷却、包装制成的番茄火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 鸡肉膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.15 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有产品应有的状态，无霉变	
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	GB 5009.3
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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

* 该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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

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、食用盐、菌落总数、大肠菌群指标。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以番茄（或番茄酱）、大豆油、白砂糖、味精、生姜、大蒜、食用盐、鸡粉调味料、香辛料（花椒、八角、月桂叶）为原料（预处理或不预处理），添加鸡肉膏状香精、5’-呈味核苷酸二钠、乳酸、山梨酸钾，经炒制（适量加水）、搅拌、冷却、包装制成的番茄火锅底料。

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，参照相关标准制订本标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南亿家红调味食品有限公司