



413024S-2021



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0001S-2021

火锅底料

2021-12-07 发布

2021-12-07 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

本标准自发布实施日起替代：Q/HYTS 0001S-2018 火锅调料（底料）。

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、检验方法及规则等。

本标准适用于以牛油、猪油、鸡油、大豆油、菜籽油、起酥油、豆豉、大葱、料酒、郫县豆瓣、海鲜酱[酿造酱（白砂糖、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）]、盐渍青菜（青菜、饮用水、食用盐、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠）、盐渍辣椒（辣椒、食用盐、饮用水）、盐渍泡姜（生姜、食用盐、饮用水）、生姜、大蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香茅兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、花椒（青花椒、红花椒、麻椒）、辣椒（红辣椒、小米辣）、白芷、陈皮、枸杞、海带、虾皮、食用盐、味精、蚝油、白砂糖中的几种为原料（预处理或不预处理），添加鸡肉香精、牛肉香精、木姜子香精、花椒提取物、酵母抽提物、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、姜黄、 β -胡萝卜素、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的多种，经炒制（适量加水）、搅拌、冷却、包装制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料火锅底料。

根据添加原料不同可分为：牛油三鲜火锅底料、牛油香辣火锅底料、牛油麻辣火锅底料、牛油酸辣火锅底料、清油三鲜火锅底料、清油香辣火锅底料、清油麻辣火锅底料、清油酸辣火锅底料。

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 牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.5 起酥油应符合 GB/T 38069 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 海鲜酱（酿造酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 盐渍青菜、盐渍辣椒、盐渍泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.15 小茴香、砂仁、山奈、草果、香茅草、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 香莱兰应符合 NY/T 483 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.20 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 2.1.21 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.22 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.23 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.24 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.25 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.26 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.27 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.28 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.29 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.34 牛肉香精、鸡肉香精、木姜子香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.47 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	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
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭	
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
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^b 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限于添加该食品添加剂的产品。 b 仅限于添加虾皮的产品；可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；需再测定甲基汞。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 微生物指标

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
^b 副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 7
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 b 仅限于添加海带、虾皮的产品。 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

编制说明

本标准适用于以牛油、猪油、鸡油、大豆油、菜籽油、起酥油、豆豉、大葱、料酒、郫县豆瓣、海鲜酱[酿造酱（白砂糖、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）]、盐渍青菜（青菜、饮用水、食用盐、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠）、盐渍辣椒（辣椒、食用盐、饮用水）、盐渍泡姜（生姜、食用盐、饮用水）、生姜、大蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香茅兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、花椒（青花椒、红花椒、麻椒）、辣椒（红辣椒、小米辣）、白芷、陈皮、枸杞、海带、虾皮、食用盐、味精、蚝油、白砂糖中的几种为原料（预处理或不预处理），添加鸡肉香精、牛肉香精、木姜子香精、花椒提取物、酵母抽提物、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、姜黄、 β -胡萝卜素、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的多种，经炒制（适量加水）、搅拌、冷却、包装制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料火锅底料。

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。

本标准不包含水产调味品。

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