



413004S-2022



新乡市新康生物科技有限公司企业标准

Q/XXSK 0009S-2022

火锅底料

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

新乡市新康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市新康生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵有忠。

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、海鲜味酱[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非即食火锅底料。

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、桂皮、甘草、小茴香、砂仁、山奈、草果、香茅草、高良姜、月桂叶、香茅兰、八角、小豆蔻、丁香、肉豆蔻、白胡椒、花椒、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.14 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

- 2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.16 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.17 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.22 牛肉香精、鸡肉香精、木姜子香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.35 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品应有的气、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
食用盐（以NaCl计）， 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
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
甲基汞 ^b （以Hg计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
<p>注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅限于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		

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平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
<p>a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。</p> <p>b 仅限于添加海带、虾皮的产品。</p>					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、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。

新乡市新康生物科技有限公司