



410406S-2022



河南川味红食品股份有限公司企业标准

Q/HCS 0005S-2022

火锅底料

2022-02-08 发布

2022-02-08 实施

河南川味红食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南川味红食品股份有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院和河南川味红食品股份有限公司起草。

本标准起草人：张百胜、张猛。

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。

本标准适用于以食用菌（香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇中一种或多种）、番茄、番茄酱、牛油、猪油、鸡油、大豆油、菜籽油、起酥油、豆豉、料酒、郫县豆瓣、海鲜酱（虾米、大豆、白砂糖、小麦粉、食用盐、大蒜、山梨酸钾）、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）、香辛料[大葱、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、麻椒中的一种或几种）、辣椒（红辣椒、小米辣中的一种或几种）中的一种或几种]、白芷、陈皮、枸杞、海带、虾皮、食用盐、味精、蚝油、白砂糖中的几种为主要原料，添加山珍精粉复合调味料（食用盐、食用菌菌粉、麦芽糊精、酵母抽提物、白砂糖、鸡肉粉、香辛料、味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠）、鸡粉调味料、菇精调味料、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、木姜子香精、鸡肉膏状香精、菌汤膏状香精中的一种或几种）、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、苯甲酸钠中的多种，经炒制、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、番茄火锅底料、菌汤火锅底料、火锅底料、三鲜火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 食用菌（香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇）应符合GB 7096的规定。
- 2.1.3 番茄应符合GH/T 1193的规定。
- 2.1.4 番茄酱应符合NY/T 956和GB 2718的规定。
- 2.1.5 牛油、猪油、鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合GB 2716和GB/T 1535的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合GB 2716和GB/T 1536的规定。
- 2.1.8 起酥油应符合GB/T 38069和GB 15196的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.10 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.11 郫县豆瓣应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.12 海鲜酱应符合GB 10133的规定。

- 2.1.13 盐渍青菜、盐渍辣椒、盐渍泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 香辛料[大葱、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）]应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 白芷、陈皮、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 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 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 山珍精粉复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.32 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.33 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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搪瓷皿中，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
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 20	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 40	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^c (以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
酸价(以脂肪计)(KOH) ^b ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^b ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验； b 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用； c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验； 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用菌（香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇中一种或多种）、番茄、番茄酱、牛油、猪油、鸡油、大豆油、菜籽油、起酥油、豆豉、料酒、郫县豆瓣、海鲜酱（虾米、大豆、白砂糖、小麦粉、食用盐、大蒜、山梨酸钾）、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）、香辛料[大葱、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、麻椒中的一种或几种）、辣椒（红辣椒、小米辣中的一种或几种）中的一种或几种]、白芷、陈皮、枸杞、海带、虾皮、食用盐、味精、蚝油、白砂糖中的几种为主要原料，添加山珍精粉复合调味料（食用盐、食用菌粉、麦芽糊精、酵母抽提物、白砂糖、鸡肉粉、香辛料、味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠）、鸡粉调味料、菇精调味料、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、木姜子香精、鸡肉膏状香精、菌汤膏状香精中的一种或几种）、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、苯甲酸钠中的多种，经炒制、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》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

河南川味红股份有限公司