



410616S-2023



河南蜗城王婆食品有限公司企业标准

Q/HWP 0002S-2023

# 调味油（火锅油）

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

河南蜗城王婆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南蜗城王婆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王刚华。

H N  
Q B

# 调味油（火锅油）

## 1 范围

本标准规定了调味油（火锅油）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菜籽油为主要原料，添加或不添加食用动物油脂（食用鸡油、猪板油、牛油中的一种或几种），经加热放入处理后的（葱、姜、蒜、香菜）炸制金黄色捞出，添加或不添加火锅底料、香辣酱、麻辣酱、香辛料或其粉（辣椒粉、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、豆蔻、肉豆蔻、栀子、洋葱中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、加热、静置、过滤、灌装、包装加工而成的非即食调味油（火锅油）。

根据口味不同产品可分为：火锅清油、火锅红油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用动物油脂（食用鸡油、猪板油、牛油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 葱、姜、蒜、香菜应新鲜、无腐烂、无异味、清洁无杂质、无虫及病虫造成的损伤，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 火锅底料、香辣酱、麻辣酱应符合 Q/HWP 0001S，见附录 A 的规定。

2.1.6 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 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                                                                          |
|-------|------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------|
|       | 火锅清油             | 火锅红油 |                                                                               |
| 性 状   | 液态油状或半固体油状或固态油状  | 液态油状 | 从混合均匀的样品中取出 1 瓶（袋），<br>倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观<br>察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然<br>后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽   | 具有产品应有的色泽        |      |                                                                               |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气泽、滋味，无异味 |      |                                                                               |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质，允许微浊   |      |                                                                               |

### 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     |
|----------|-------|-------------|
| 水分及挥发物，% | ≤ 3.0 | GB 5009.236 |

|                               |   |      |             |
|-------------------------------|---|------|-------------|
| 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 |
| 无机砷（以As计），mg/kg               | ≤ | 0.1  | GB 5009.11  |
| *铅（以Pb计），mg/kg                | ≤ | 0.9  | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg   | ≤ | 5.0  | GB 5009.22  |
| 苯并（a）芘，μg/kg                  | ≤ | 10   | GB 5009.27  |
| 注：*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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A：Q/HWP 0001S

### 前 言

本标准由河南妮城王婆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王刚华。

H N  
Q B

# 半固态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用动物油脂（牛油、鸡油、猪油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油或大豆油）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、牛骨、鸡骨、猪骨、辣椒（干或鲜）、西红柿、腌辣椒、腌酸菜、姜、蒜、洋葱、芝麻、花生、黄豆、食用盐、白砂糖、冰糖、黄酒、料酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、香辛料或香辛料粉（花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、豆蔻、肉豆蔻、栀子中的几种）、白芷、陈皮（橘皮）、枸杞子、桂圆、红枣中的几种为原料，添加柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、柠檬黄、栀子黄、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、食用香精（鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、番茄味香精、麻辣味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、调配、熬制杀菌、包装加工而成的包含有两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同可分为：非即食：火锅底料（半固态复合调味料）、酱大骨调料（半固态复合调味料）、复合调味酱；即食类：香辣酱（半固态复合调味料）、麻辣酱（半固态复合调味料）。

## 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 食用动物油脂（牛油、鸡油、猪油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB2718 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 和 GB19300 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.13 牛骨、鸡骨、猪骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.15 西红柿、鲜辣椒、洋葱应新鲜、无腐烂、无异味、清洁无杂质、无虫及病虫造成的损伤，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 腌辣椒、腌酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.18 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.26 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 白芷、陈皮（橘皮）、枸杞子、桂圆、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.44 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.47 食用香精应符合 GB 30616 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、固液可分层、牛油火锅底料常温下呈块状固态 | 从混合均匀的样品中取出 1 瓶（袋），<br>倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观<br>察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然<br>后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽               |                                                                               |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的气味、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，%                             | ≤ 80   | GB 5009.3   |
| 食用盐（以NaCl计），g/100g               | ≤ 20.0 | GB 5009.44  |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg                | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                 | ≤ 0.9  | GB 5009.12  |
| 酸价 <sup>a</sup> （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 |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg   | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计），g/kg   | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 栀子黄 <sup>b</sup> ，g/kg           | ≤ 1.5  | GB 5009.149 |
| 柠檬黄 <sup>b</sup> ，g/kg           | ≤ 0.5  | GB 5009.35  |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，  
a 使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）和酸性配料（如酿造食醋、柠檬酸、乳酸等），酸价不适用；  
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测；  
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 规定的最大使用的量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食类产品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 <sup>a</sup> 及限量 | 检验方法 |
|----|-----------------------|------|
|----|-----------------------|------|



|                             | n | c | m               | M               |             |
|-----------------------------|---|---|-----------------|-----------------|-------------|
| 菌落总数，CFU/g                  | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2  |
| 大肠菌群，CFU/g                  | 5 | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 | 100             | 1000            | GB 4789. 10 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |   |   |                 |                 |             |

2.5 净含量及允许短缺

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）和酸性配料（如酿造食醋、柠檬酸、乳酸等），酸价不适用】、过氧化值、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用动物油脂（牛油、鸡油、猪油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油或大豆油）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、牛骨、鸡骨、猪骨、辣椒（干或鲜）、西红柿、腌辣椒、腌酸菜、姜、蒜、洋葱、芝麻、花生、黄豆、食用盐、白砂糖、冰糖、黄酒、料酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、香辛料或香辛料粉（花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、豆蔻、肉豆蔻、梔子中的几种）、白芷、陈皮（橘皮）、枸杞子、桂圆、红枣中的几种为原料，添加柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、柠檬黄、梔子黄、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、食用香精（鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、番茄味香精、麻辣味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、调配、熬制杀菌、包装加工而成的包含有两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

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 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。

河南娲城王婆食品有限公司



## 编制说明

本标准适用于以大豆油或菜籽油为主要原料，添加或不添加食用动物油脂（食用鸡油、猪板油、牛油中的一种或几种），经加热放入处理后的（葱、姜、蒜、香菜）炸制金黄色捞出，添加或不添加火锅底料、香辣酱、麻辣酱、香辛料或其粉（辣椒粉、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、豆蔻、肉豆蔻、栀子、洋葱中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、加热、静置、过滤、灌装、包装加工而成的非即食调味油（火锅油）。

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，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。

河南蜗城王婆食品有限公司