



411342S-2023



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0017S-2023

火锅底料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：陈志锋、甄丽静、李丹阳、张世瑛、王飞、袁小涛。

本标准自发布之日起，替代Q/HNJ 0017S-2019（备案号：411771S-2019）。

H N
Q B

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用牛油、食用鸡油、菜籽油、棕榈油、大豆油、豆瓣酱、辣椒酱、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、酿造酱油、辣椒、花椒、八角、黑胡椒、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、香茅、香菜籽、草果、砂仁、多香果、孜然、桂皮（肉桂）、甘草、栀子、荜拔、香叶（月桂叶）、百里香、调料九里香、山奈、丁香、橘皮（陈皮）、醪糟、白酒、芽菜、豆豉、冰糖、酵母抽提物、葱、姜、蒜、蚝油、白砂糖中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、辣椒红、食品用香精（鸡肉膏状香精、牛肉膏状香精、花椒精油、辣椒精油中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、配制、熬制、熟化、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.13 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 小茴香、肉豆蔻、豆蔻、香茅、香菜籽、草果、砂仁、多香果、孜然、桂皮（肉桂）、甘草、栀子、荜拔、香叶、百里香、九里香、山奈、丁香、葱、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.17 鸡肉膏状香精、牛肉膏状香精、花椒精油、辣椒精油应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.20 醪糟应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.21 芽菜应符合 NY/T 872 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 橘皮(陈皮)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB/T 10781.2 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	具有该产品应有的形状	从样品中取出50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
氨基酸态氮（以N计）， g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
水分， g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
※铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：* 该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

a 仅适用于未添加发酵性配料（如豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的检测。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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 检测

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价〔仅适用于未添加发酵性配料（如豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的产品〕、过氧化值、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用牛油、食用鸡油、菜籽油、棕榈油、大豆油、豆瓣酱、辣椒酱、食用盐、味精(谷氨酸钠)、鸡精调味料、酿造酱油、辣椒、花椒、八角、黑胡椒、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、香茅、香菜籽、草果、砂仁、多香果、孜然、桂皮(肉桂)、甘草、栀子、荜拔、香叶(月桂叶)、百里香、调料九里香、山奈、丁香、橘皮(陈皮)、醪糟、白酒、芽菜、豆豉、冰糖、酵母抽提物、葱、姜、蒜、蚝油、白砂糖中的几种为原料,添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、辣椒红、食品用香精(鸡肉膏状香精、牛肉膏状香精、花椒精油、辣椒精油中的一种或几种)中的一种或几种,经预处理、配制、熬制、熟化、灌装、包装加工而成的包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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

河南省南街村(集团)有限公司