



411443S-2023



郑州马吉尔食品有限公司企业标准

Q/ZMJE 0005S-2023

火锅底料

2023-05-24 发布

2023-05-24 实施

郑州马吉尔食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州马吉尔食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州马吉尔食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀、蒋宾。

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。

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、牛油、鸡肉提取物、牛肉提取物、大豆色拉油、菜籽油、姜、大蒜、豆豉、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、植物油、香辛料、山梨酸钾）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、花椒提取物、琥珀酸二钠、姜黄、香辛料[洋葱、小葱、草果、砂仁、小茴香、八角、肉豆蔻、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、香叶（月桂叶）、孜然、芝麻、丁香、姜、花椒、辣椒、蒜]、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、山梨酸钾为原料，经调配、炒制、灌装、包装加工而成的复合调味料非即食火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.9 大蒜应符合 GB/T 24700 的规定。

2.1.10 豆豉应符合 T/GZSX 014 的规定。

2.1.11 豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、植物油、香辛料、山梨酸钾）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.19 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.20 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.21 香辛料应符合 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
性状	常温下呈半固体	从样品中取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽，油质清亮，呈深红色或棕红色	
气味及滋味	具有该调味料应该有的滋味和气味，气味纯正，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 15	GB 5009.44
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)	≤ 0.5	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产过程卫生要求

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：净含量及允许短缺量、感官要求、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、牛油、鸡肉提取物、牛肉提取物、大豆色拉油、菜籽油、姜、大蒜、豆豉、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、植物油、香辛料、山梨酸钾）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、花椒提取物、琥珀酸二钠、姜黄、香辛料[洋葱、小葱、草果、砂仁、小茴香、八角、肉豆蔻、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、香叶（月桂叶）、孜然、芝麻、丁香、姜、花椒、辣椒、蒜]、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、山梨酸钾为原料，经调配、炒制、灌装、包装加工而成的复合调味料非即食火锅底料。

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。

郑州马吉尔食品有限公司