



411237S-2024



安阳市殷都区鼎兴食品坊企业标准

Q/ADX 0001S-2024

火锅底料

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

安阳市殷都区鼎兴食品坊 发布

前 言

本标准由安阳市殷都区鼎兴食品坊提出。

本标准由安阳市市场监督管理局、安阳市殷都区鼎兴食品坊起草。

本标准主要起草人：付文卫、肖卉、张永刚。

H N

Q B

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、红油【牛油、香辛料（干辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜中的几种）、辣椒、葱、姜、蒜】、豆瓣酱、豆豉、番茄酱、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、桂皮（肉桂）、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、白酒、米酒、鸡精、味精、酵母抽提物、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、生活饮用水中的多种为原料，添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的非即食半固态复合调味料火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.16白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.17乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.185'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20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
性状	半固态	取适量样品，置于白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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）	≤ 50	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （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）	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
a 仅适用于含油型产品，其中使用发酵型配料和酸性配料（如：豆瓣酱、豆豉、番茄酱等）的，酸价不适用； b 仅适用于添加该食品添加剂的产品； * 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 生产加工过程的卫生要求

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 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价（仅限有此指标项的产品）、过氧化值。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植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、红油【牛油、香辛料（干辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜中的几种）、辣椒、葱、姜、蒜】、豆瓣酱、豆豉、番茄酱、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、桂皮（肉桂）、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、白酒、米酒、鸡精、味精、酵母抽提物、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、生活饮用水中的多种为原料，添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的非即食半固态复合调味料火锅底料。

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》及相关标准的要求制订本企业标准，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。

安阳市殷都区鼎兴食品坊

QB