



411861S-2024



许昌晋马驹食品有限公司企业标准

Q/XJS 0002S-2024

火锅底料

2024-07-17 发布

2024-07-17 实施

许昌晋马驹食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌晋马驹食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和许昌晋马驹食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、晋建超。

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植物油（大豆油、花生油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、牛油、猪油、鸡油、羊油、花生酱、芝麻酱、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、腌小米辣、酸菜（酸白菜、酸豆角、酸结球甘蓝、酸青菜中的一种或几种）、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉或颗粒（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、青花椒、红花椒、麻椒、红辣椒、小米辣中的一种或几种）、白芷、食用菌（香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇中一种或多种，经清洗、切碎）、果葡糖浆、麦芽糖浆、大豆蛋白粉、鸡蛋、米酒、蜂蜜、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁、黄豆、鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉、腐乳、芥末籽（粉碎）、豆豉、蔬菜（大蒜、大葱、香葱、小米辣、青椒、西红柿、香菜、芹菜、洋葱中的一种或几种，经清洗、切碎）中的几种为主要原料，添加鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、黄原胶、胭脂红、食品香精、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种，经调配、混合、熬制、冷却、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半固态复合调味料火锅底料。

根据添加原料不同分为以下几种：火锅底料、牛油三鲜火锅底料、香辣火锅底料、麻辣火锅底料、酸辣火锅底料、清油三鲜火锅底料、清油火锅底料、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、三鲜火锅底料、酸菜火锅底料。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 牛油、猪油、鸡油、羊油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13 腌辣椒、腌小米辣、酸菜酸菜（酸白菜、酸豆角、酸结球甘蓝、酸青菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱、韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 香辛料粉或颗粒（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、青花椒、红花椒、麻椒、红辣椒、小米辣）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.31 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.32 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.33 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.35 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.36 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.37 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.38 蔬菜（大蒜、大葱、香葱、小米辣、青椒、西红柿、香菜、芹菜、洋葱）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.39 鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.44 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.47 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.48 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.49 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.50 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.58 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.59 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.61 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.62 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2. 1. 64 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2. 1. 65 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2. 1. 66 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2. 1. 67 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886. 47 的规定。
- 2. 1. 68 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2. 1. 69 苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 70 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 71 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2. 1. 72 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886. 100 的规定。
- 2. 1. 73 日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2. 1. 74 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2. 1. 75 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2. 1. 76 亮蓝应符合 GB 1886. 217 的规定。
- 2. 1. 77 红曲红应符合 GB 1886. 181 的规定。
- 2. 1. 78 赤藓红应符合 GB 17512. 1 的规定。
- 2. 1. 79 诱惑红应符合 GB 1886. 222 的规定。
- 2. 1. 80 辣椒红应符合 GB 1886. 34 的规定。
- 2. 1. 81 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11

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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酸价（以脂肪计）（KOH） ^c ，mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^c ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；</p> <p>b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验；</p> <p>c 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；</p> <p>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。</p>			

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，食药物质、新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、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植物油（大豆油、花生油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、牛油、猪油、鸡油、羊油、花生酱、芝麻酱、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、腌小米辣、酸菜（酸白菜、酸豆角、酸结球甘蓝、酸青菜中的一种或几种）、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉或颗粒（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、青花椒、红花椒、麻椒、红辣椒、小米辣中的一种或几种）、白芷、食用菌（香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇中一种或多种，经清洗、切碎）、果葡糖浆、麦芽糖浆、大豆蛋白粉、鸡蛋、米酒、蜂蜜、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁、黄豆、鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉、腐乳、芥末籽（粉碎）、豆豉、蔬菜（大蒜、大葱、香葱、小米辣、青椒、西红柿、香菜、芹菜、洋葱中的一种或几种，经清洗、切碎）中的几种为主要原料，添加鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、黄原胶、胭脂红、食品香精、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种，经调配、混合、熬制、冷却、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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌晋马驹食品有限公司