



411512S-2025



濮阳市蓉语食品有限公司企业标准

Q/PRY 0003S-2025

# 火锅底料

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

濮阳市蓉语食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市蓉语食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈幸一、赵亚、刘志冲、曹洪芳。

本标准自发布之日起替代 Q/PRY 0003S-2023。

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。

本标准适用于以牛油、猪油、鸡油、羊油为主要原料，添加辣椒（经切段、煮制、粉碎）、花椒（经粉碎）、葱、姜、香葱、香菜、洋葱中的一种或几种，添加或不添加复合调味料（牛肉骨美味肽调味料）、白酒、酵母、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、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、姜黄、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、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、辣椒红中的一种或几种，经熬制、离心、灌装、包装而成的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。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 牛油、猪油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 辣椒、花椒、葱、姜、香葱、香菜、洋葱应无污染，无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2762 的规定。
- 2.1.4 草果、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 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,允许固液分层	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸

色 泽	具有本品应有的色泽	上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其 气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香 滋味，香气浓郁、味道纯正、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
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	≤ 0.8	GB 5009.12
<sup>a</sup> 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。

<sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

### 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 食品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

出厂检验项目包括：感官要求、酸价、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

火锅底料是以牛油、猪油、鸡油、羊油为主要原料，添加辣椒（经切段、煮制、粉碎）、花椒（经粉碎）、葱、姜、香葱、香菜、洋葱中的一种或几种，添加或不添加复合调味料（牛肉骨美味肽调味料）、白酒、酵母、香辛料（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、姜黄、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、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、辣椒红中的一种或几种，经熬制、离心、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态火锅底料。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。

本标准产品属性为半固态复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市蓉语食品有限公司

QB