



412673S-2026



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0017S-2026

火锅底料（半固态复合调味料）

2026-09-10 发布

2026-09-10 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、袁小涛、李丹、曹小鹤、李丹阳、张世瑛、王飞。

本标准自发布之日起，替代Q/HNJ 0017S-2023（备案号：411342S-2023）。

H N
Q B

火锅底料（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了火锅底料（半固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用动物油脂（食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、玉米油、橄榄油、葵花籽油中的一种或几种）、郫县豆瓣、辣椒酱、黄豆酱、香辛料或粉【辣椒、花椒、洋葱、大葱、小（香）葱、韭葱、豆蔻、香豆蔻、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、阴香、枫茅、小豆蔻、刺柏、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、胡麻、蒙百里香、百里香、香旱芹、香莢兰、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、草果、砂仁、高良姜、木姜子、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、蒔萝、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、甘草、肉豆蔻、多香果、梔子、迷迭香、芫荽、调料九里香、香椿中的一种或几种】、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、白砂糖、山药、白芷、紫苏、茯苓、山楂、梔子、白果、橘皮（陈皮）中的几种为主要原料，添加或不添加复合调味料、起酥油、酿造酱油、醪糟、清香型白酒、酱香型白酒、浓香型白酒、芽菜、豆豉、冰糖、酵母加工制品（酵母抽提物、核苷酸型酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母水解物、核苷酸型酵母水解物、风味型酵母水解物中的一种或几种）、蚝油、芝麻、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、辣椒红中的一种或几种）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，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（半固态复合调味料）。

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 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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 酱香型白酒应符合 GB/T 10781.4和GB 2758 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.17 芽菜应符合 NY/T 872 的规定。
- 2.1.18 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.20 酵母加工制品应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 山药、白芷、紫苏、茯苓、山楂、栀子、白果、橘皮(陈皮)应符合《中华人民共和国药典》。
- 2.1.24 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 起酥油应符合 GB/T 38069 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	常温下凝固呈固态，加热后呈半固态	GB 31644
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 ^b （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。			
b 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 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 检验

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用动物油脂（食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、玉米油、橄榄油、葵花籽油中的一种或几种）、郫县豆瓣、辣椒酱、黄豆酱、香辛料或粉【辣椒、花椒、洋葱、大葱、小（香）葱、韭葱、豆蔻、香豆蔻、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、阴香、枫茅、小豆蔻、刺柏、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、胡麻、蒙百里香、百里香、香旱芹、香莢兰、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、草果、砂仁、高良姜、木姜子、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、蒔萝、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、甘草、肉豆蔻、多香果、梔子、迷迭香、芫荽、调料九里香、香椿中的一种或几种】、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、白砂糖、山药、白芷、紫苏、茯苓、山楂、梔子、白果、橘皮（陈皮）中的几种为主要原料，添加或不添加复合调味料、起酥油、酿造酱油、醪糟、清香型白酒、酱香型白酒、浓香型白酒、芽菜、豆豉、冰糖、酵母加工制品（酵母抽提物、核苷酸型酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母水解物、核苷酸型酵母水解物、风味型酵母水解物中的一种或几种）、蚝油、芝麻、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、辣椒红中的一种或几种）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，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（半固态复合调味料）。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