

Q/NXFY

内蒙古小肥羊调味食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150269-2018 有效期至: 2021年8月20日

Q/NXFY 0004S—2018

代替 Q/ NXFY 0004S-2015

火锅炒料



2018-05-20 发布

2018-06-09 实施

内蒙古小肥羊调味食品有限公司

发布

- 3.1.5 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.6 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.7 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.8 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.9 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.10 草果、豆蔻、高良姜：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.2 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	呈所用香辛料炒制后应有的色泽，色泽自然；油呈红色，清亮透明。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有食用动植物油脂与香辛调味料混合炆炒后应有的滋气味，无苦、焦糊、酸败及其他异味。	
组织状态	呈固、液混合态，香辛料呈自然状态，无正常视力可见外来杂质。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分，%	≤ 14.0	GB 5009.3
酸价（以KOH计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762 中调味品的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中即食调味品的规定。				GB 29921中规定的方法

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

火锅炒料

1 范围

本标准规定了火锅炒料的技术要求。

本标准适用于以食用动物油脂、食用植物油、辣椒、花椒、月桂叶、八角、草果、豆蔻、高良姜、丁香、大葱、生姜为原料，经选料、配料、炒制加工、包装等工艺制成的用于调制火锅汤的调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 7652 八角
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 22300 丁香
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 30391 花椒
- NY/T 1835 大葱等级规格

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则进行起草。

本标准代替Q/NXFY 0004S-2015火锅炒料，与Q/NXFY 0004S-2015相比，本标准主要技术变化如下：

——修改了“范围”的描述（见1，2015版1）；

——补充、完善了“原料要求”（见3.1，2015版3.1）；

——修改了“理化指标”（见3.3，2015版3.3）；

——修改了污染物限量，增加了“污染物限量中铅（以Pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”的规定（见3.4，2015版3.4）；

——删除了净含量、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准由内蒙古小肥羊调味食品有限公司提出。

本标准由内蒙古小肥羊调味食品有限公司起草。

本标准由内蒙古小肥羊调味食品有限公司批准。

本标准主要起草人：章鑫、郭春利。

本标准所代替的历次版本发布情况为：

Q/NXFY 0004S-2015