

Q/BSWS

包头市塞外草原食品有限公司企业标准



Q/BSWS 0002S—2018

代替 Q/BSWS 0002S-2013

分包式火锅底料



2018-08-20 发布

2018-09-10 实施

包头市塞外草原食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/BSWS 0002S-2013分包式火锅底料，与Q/BSWS 0002S-2013相比，本标准主要技术变化如下：

- 修改了“范围”的描述（见1, 2013版1），新增了部分原料；
- 补充、完善了“原料要求”（见5.1, 2015版5.1）；
- 修改了“产品分类”（见4, 2013版4），新增了“番茄味火锅底料”“酱香味火锅底料”；
- 修改了“理化指标”（见5.3, 2013版5.3）；
- 新增了“污染物限量”（见5.4）；
- 修改了“微生物限量”（见5.5, 2013版5.4）；
- 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。

本标准由包头市塞外草原食品有限公司提出。

本标准由包头市塞外草原食品有限公司起草。

本标准由包头市塞外草原食品有限公司批准。

本标准主要起草人：王建刚、李世斌。

本标准所代替的历次版本发布情况为：

Q/BSWS 01-2005、Q/BSWS 01-2007、Q/BSWS 0002S-2010、Q/BSWS 0002S-2013。

分包式火锅底料

1 范围

本标准规定了分包式火锅底料的术语和定义、产品分类、技术要求。

本标准适用于以食用动物油脂、食用植物油、食用盐、冰糖、白砂糖、辣椒酱、泡椒、番茄酱、黄豆酱、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、麦芽糊精、姜粉、麻椒粉、胡椒粉、孜然粉、酵母抽提物、大豆、胡椒、辣椒、八角、花椒、麻椒、砂仁、白果、肉豆蔻、山楂、桂圆、茴香、红枣、枸杞、生姜、山奈、高良姜、大葱、大蒜为原料，根据口味不同选用不同的原料配制，添加食品添加剂山梨酸钾、食品用香精，经选料、清洗、配料、混合、粉碎、炒制或部分熬制、包装等工艺制成的用于调制火锅汤的非即食调味料。

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 1352 大豆

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5835 干制红枣

GB/T 7652 八角

GB/T 7900 白胡椒

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 18672 枸杞

GB/T 20884 麦芽糊精

GB/T 22267 孜然
GB/T 23530 酵母抽提物
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 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 32727 肉豆蔻
GH/T 1159 山楂
GH/T 1194 大蒜
NY/T 956 番茄酱
NY/T 1070 辣椒酱
NY/T 1835 大葱等级规格
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10485 海鲜粉调味料
SB/T 10513 牛肉粉调味料

3 术语和定义

3.1 分包式火锅底料

以独立包装的不同的调味料包组合而成的用于调制火锅汤的火锅底料。

3.2 辣汤料包

以食用动物油脂、食用植物油、食用盐、白砂糖、辣椒酱、泡椒、味精、鸡粉调味料、胡椒、辣椒、八角、花椒、麻椒、砂仁、白果、肉豆蔻、山楂、桂圆、茴香、红枣、枸杞、生姜、山奈、高良姜、大葱、大蒜为原料，添加食品添加剂山梨酸钾、食品用香精，经选料、清洗、配料、混合、粉碎、炒制、包装等工艺制成的用于调制火锅辣汤的非即食调味料包。

3.2.1 清汤料包

以食用动物油脂、食用植物油、食用盐、冰糖、花椒、砂仁、白果、肉豆蔻、山楂、桂圆、茴香、红枣、枸杞、生姜、山奈、高良姜、大葱、大蒜为原料，添加食品添加剂山梨酸钾、食品用香精，经选料、配料、粉碎、混合、熬制、包装等工艺制成的用于调制火锅清汤的非即食调味料包。

3.2.2 番茄料包

以食用动物油脂、食用植物油、食用盐、白砂糖、番茄酱、鸡精调味料、胡椒、砂仁、白果、肉豆蔻、山楂、桂圆、茴香、红枣、枸杞、生姜、山奈、高良姜、大葱、大蒜为原料，添加食品添加剂山梨酸钾、食品用香精，经选料、配料、粉碎、混合、熬制、包装等工艺制成的用于调制番茄味火锅汤的非即食调味料包。

3.2.3 酱香料包

以食用动物油脂、食用植物油、食用盐、白砂糖、黄豆酱、鸡精调味料、胡椒、砂仁、白果、肉豆蔻、山楂、桂圆、茴香、红枣、枸杞、生姜、山奈、高良姜、大葱、大蒜为原料，添加食品添加剂山梨酸钾、食品用香精，经选料、配料、破碎、混合、熬制、包装等工艺制成的用于调制酱香味火锅汤的非即食调味料包。

3.2.4 干料包

以冰糖、桂圆、红枣、枸杞为原料，经选料、配料、包装等工艺制成的用于调制火锅汤的非即食固态调味料包。

3.2.5 粉料包

以食用盐、麦芽糊精、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、姜粉为主要原料，添加或不添加麻椒粉、胡椒粉、孜然粉、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料，添加食品添加剂食品用香精，经过选料、粉碎、配料、混合及包装等工艺制成的用于调制火锅汤的非即食粉末状调味料包。

3.2.6 油料包

以食用动物油脂、食用植物油、八角、花椒、麻椒、砂仁、白果、肉豆蔻、山楂、桂圆、茴香、红枣、枸杞、生姜、山奈、高良姜、大葱、大蒜为原料，添加或不添加辣椒，经过选料、配料、炸制、过滤、冷却、包装等工艺制成的用于调制火锅汤的非即食调味油料包。

3.2.7 油辣椒调味料包

以辣椒、大豆为原料，经油炸制成的用于调制火锅辣汤的非即食调味料包。

4 产品分类

4.1 清汤型火锅底料

以清汤料包、油料包、粉料包、干料包组合而成的用于调制火锅清汤的调味料。

4.2 辣汤型火锅底料

以辣汤料包、油辣椒调味料包、油料包、干料包、粉料包组合而成的用于调制火锅辣汤的调味料。

4.3 番茄味火锅底料

以番茄料包、油料包、粉料包、干料包组合而成的用于调制番茄味火锅汤的调味料。

4.4 酱香味火锅底料

以酱香料包、油料包、粉料包、干料包组合而成的用于调制酱香味火锅汤的调味料。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

5.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

5.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

- 5.1.4 冰糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 5.1.5 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 5.1.6 泡椒：应符合 GB 2714 的规定。
- 5.1.7 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 5.1.8 黄豆酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 5.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.10 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 5.1.11 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 5.1.12 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 的规定。
- 5.1.13 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 5.1.14 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 5.1.15 姜粉、生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 5.1.16 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 5.1.17 孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 5.1.18 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 5.1.19 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 5.1.20 胡椒、胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 5.1.21 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 5.1.22 花椒、麻椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.23 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 5.1.24 山楂：应符合 GH/T 1159 的规定。
- 5.1.25 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 5.1.26 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 5.1.27 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 5.1.28 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 5.1.29 麻椒粉、砂仁、白果、桂圆、茴香、山奈、高良姜：应符合相关食品安全标准的规定。

5.2 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
	辣汤料包	清汤料包	番茄料包	酱香料包	干料包	粉料包	油料包	油辣椒调味料包	
色泽	呈浅褐色，色泽均匀	呈浅黄色，色泽均匀	呈红色至红棕色，色泽均匀	呈红褐色至棕褐色，色泽均匀	呈干料固有颜色	呈灰白色，色泽均匀	呈棕红色，色泽均匀	色泽正常，油润光泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态、杂质。取样品1袋，按推
滋味、气味	具有各种香辛料混合熟制后特有的滋味	具有各种香辛料混合熟制后特有的滋味	具有各种香辛料混合熟制后特有的滋味	具有各种香辛料混合熟制后特有的滋味	具有各种干料固有气味，无苦、焦糊、	具有各种香辛料和调味品混合后的滋味	具有动、植物油脂与所加香辛料炒制	具有辣椒油炸后特有的香辣滋味，无	

	气味, 无苦、焦糊、酸败及其他不良异味	气味, 无苦、焦糊、酸败及其他不良异味	气味, 无苦、焦糊、酸败及其他不良异味	气味, 无苦、焦糊、酸败及其他不良异味	霉变及其他不良异味	气味, 无苦、焦糊、霉变及其他不良异味	后特有的滋、气味, 无苦、焦糊、酸败及其他不良异味	异味	荐的食用方法 配置溶液, 加热煮沸2分钟后, 嗅其气味, 品尝其滋味
组织状态	呈粘稠状, 各种原料分布基本均匀, 无正常视力可见外来杂质	呈汤状, 各种原料分布基本均匀, 无正常视力可见外来杂质	呈粘稠状, 各种原料分布基本均匀, 无正常视力可见外来杂质	呈粘稠状, 各种原料分布基本均匀, 无正常视力可见外来杂质	具有各种香辛料的形态, 无虫蛀、霉变、污染粒, 无正常视力可见外来杂质	呈粉状或颗粒状, 干燥松散, 无结块, 无正常视力可见外来杂质	呈流动状或凝固状, 质地均匀, 无正常视力可见外来杂质	形态基本完整, 无霉变, 无正常视力可见外来杂质	

5.3 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
	辣汤料包	清汤料包	番茄料包	酱香料包	干料包	粉料包	油料包	油辣椒调味料包	
水分, g/100g ≤					14.0	8.00	—	10.0	GB 5009.3
酸价 (KOH), mg/g ≤	4.0	4.0	4.0	4.0	—	—	4.0	4.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g ≤	0.25	0.25	0.25	0.25	—	—	0.25	0.25	GB 5009.227

5.4 污染物限量

5.4.1 辣汤料包、清汤料包、番茄料包、酱香料包、粉料包的污染物限量中“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。

5.4.2 干料包的污染物限量中“铅(以 Pb 计) ≤ 2.4mg/kg”, 其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中调味品项下香辛料类的规定。

5.4.3 油料包、油辣椒调味料包的污染物限量中“铅(以 Pb 计) ≤ 0.08mg/kg”, 其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中油脂及其制品的规定。

5.5 微生物限量

辣汤料包、清汤料包、番茄料包、酱香料包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	GB 4789. 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中规定的的方法
a 样品的分析及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 22执行。					

5.6 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾、食品用香精的使用应符合GB 2760的规定（详见表4），其质量要求应分别符合GB 1886.39、GB 30616的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备 注
山梨酸钾	1.0	以山梨酸计
食品用香精	按生产需要适量使用	