

Q/BHKS

包头市恒康食品有限责任公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150446-2018 有效期至: 2019年12月22日

Q/BHKS 0004S—2018

代替 Q/BHKS 0004S-2016

混合态火锅底料



2018-07-25 发布

2018-08-25 实施

包头市恒康食品有限责任公司 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/BHKS 0004S-2016《混合态火锅底料》，与Q/BHKS 0004S-2016相比本标准主要技术变化如下：

- 调整、补充了原料及原料要求；
- 对文本进行了修改，删除了“生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存”章节。

本标准由包头市恒康食品有限责任公司提出。

本标准由包头市恒康食品有限责任公司起草。

本标准由包头市恒康食品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：王长俊。

混合态火锅底料

1 范围

本标准规定了混合态火锅底料的产品分类、技术要求、食品添加剂。

本标准适用于以水、食用植物油、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、花椒、白胡椒、八角、姜片、孜然、小茴香、高良姜、山奈、白芷、砂仁、肉豆蔻、枸杞、豆蔻、草果为原料，添加或不添加食用牛油、鸡骨架、食用鸡油、辣椒干、豆瓣辣椒酱，添加食品添加剂乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经选料、粉碎、配料、炒制、熬制、罐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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 18672 枸杞

GB/T 22267 孜然

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10415 鸡粉调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：

<http://www.aqsiq.gov.cn>）

Q/BHKS 0002S 豆瓣辣椒酱

3 产品分类

3.1 清汤型火锅底料

以水、食用植物油、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、花椒、白胡椒、八角、姜片、孜然、小茴香、高良姜、山奈、白芷、砂仁、肉豆蔻、枸杞、豆蔻、草果为原料，添加或不添加食用牛油、鸡骨架、食用鸡油，添加食品添加剂乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经选料、粉碎、配料、炒制、熬制、罐装等工艺制成的用于调制火锅清汤的调味料。

3.2 辣汤型火锅底料

以水、食用植物油、豆瓣辣椒酱、辣椒干、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、花椒、白胡椒、八角、姜片、孜然、小茴香、高良姜、山奈、白芷、砂仁、肉豆蔻、枸杞、豆蔻、草果为原料，添加或不添加食用牛油、鸡骨架、食用鸡油，添加食品添加剂乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经选料、粉碎、配料、炒制、熬制、罐装等工艺制成的用于调制火锅辣汤的调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 豆瓣辣椒酱：应符合 Q/BHKS 0002S 的规定。

4.1.4 辣椒干：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.9 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.10 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.11 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.12 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.13 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.14 姜片：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.15 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.16 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.17 食用牛油、食用鸡油：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.18 鸡骨架：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.19 小茴香、高良姜、山奈、白芷、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、草果：应符合相关食品安全标准的规定。

4.2 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
	清汤型火锅底料	辣汤型火锅底料	
色 泽	汤色呈灰白色，色泽基本均匀。	呈棕红色，色泽均匀。	取试样 1 袋倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态；按推荐的食用方法配制溶液，加热煮沸 2min 后嗅其气味、品尝其滋味。
滋味、气味	具有所用原料混合熟制后特有的滋味、气味，无苦、焦糊、酸败等不良异味。	具有所用原料混合熟制后特有的滋味、气味，味辣，无苦、焦糊、酸败等不良异味。	
组织形态	呈固液混合状，久置后允许有分层现象，无霉变、无正常视力可见的外来异物。	呈酱状，粘稠适度，各种原料分布基本均匀，允许有油脂析出，无霉变、无正常视力可见的外来异物。	

4.3 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
	清汤型火锅底料	辣汤型火锅底料	
水分,%	≤	68.0	GB 5009.3
固形物,%	≥	20.0	GB/T 10786
食盐(以 NaCl 计),%	≤	20.0	GB 5009.44
酸价(KOH),mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计),%	≤	0.25	GB 5009.227

4.4 污染物限量

- 4.4.1 污染物铅限量指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物铅限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计),mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.4.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中调味品的规定,按 GB 2762 中规定的方法检验。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
^a 样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

食品添加剂乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠的使用应符合GB 2760的规定,其质量要求应分别符合GB 1886.208、GB 1886.171、GB 29939、GB 1886.39、GB 1886.184、GB 25547的规定。