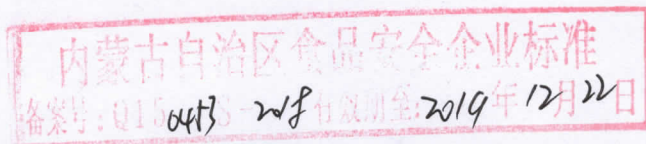


Q/BHKS

内蒙古恒康食品有限责任公司企业标准



Q/BHKS 0003S—2018

代替 Q/BHKS 0003S-2016

火锅蘸料

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 0003S-2016 《火锅蘸料》，与Q/BHKS 0003S-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“产品分类”进行了补充，在原味蘸料中增加了独立包装的油料包；
- 对“感官要求、理化指标”进行了补充、完善；
- 增加了对油料包的“真菌毒素限量”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。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/BHKS 0003S-2014、Q/BHKS 0003S-2016。

火锅蘸料

1 范围

本标准规定了火锅蘸料的产品分类、技术要求、食品添加剂。

本标准适用于以水、花生酱、芝麻酱、腌渍韭菜花、腐乳、甜面酱、食用植物油、食用盐、蚝油、酵母抽提物、白砂糖、味精、鸡粉调味料、蒜、月桂叶、花椒、八角、小茴香、橘皮为原料，添加食品添加剂黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、冰乙酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、琥珀酸二钠，添加或不添加豆瓣辣椒酱、豆瓣酱、扎蒙花、沙葱酱、霸鱼粉、干贝粉、食品添加剂脱氢乙酸钠，经选料、配料、炆炒、混合、熬制、灌装等工艺制成的用于食用火锅时蘸食的调味料。

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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- 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 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 19164 鱼粉

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

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 30387 月桂叶

GB/T 30391 花椒

GH/T 1194 大蒜

LS/T 3220 芝麻酱

NY/T 958 花生酱

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.aqsia.gov.cn>)

Q/BHKS 0002S 豆瓣辣椒酱

3 产品分类

产品根据口味不同分为: 原味蘸料(蘸料包+扎蒙花油料包)、辣味蘸料、海鲜味蘸料。

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 花生酱: 应符合 NY/T 958 的规定。

4.1.3 芝麻酱: 应符合 LS/T 3220 的规定。

4.1.4 腌渍韭菜花: 应符合 GB 2714 的规定。

4.1.5 腐乳: 应符合 GB 2712 的规定。

4.1.6 甜面酱、豆瓣酱: 应符合 GB 2718 的规定。

4.1.7 食用植物油: 应符合 GB 2716 的规定。

4.1.8 食用盐: 应符合 GB 2721 的规定。

4.1.9 蚝油: 应符合 GB 10133 的规定。

4.1.10 酵母抽提物: 应符合 GB/T 23530 的规定。

4.1.11 白砂糖: 应符合 GB 13104 的规定。

4.1.12 味精: 应符合 GB 2720 的规定。

4.1.13 鸡粉调味料: 应符合 SB/T 10415 的规定。

4.1.14 蒜: 应符合 GH/T 1194 的规定。

4.1.15 月桂叶: 应符合 GB/T 30387 的规定。

- 4.1.16 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.17 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.18 豆瓣辣椒酱：应符合 Q/BHKS 0002S 的规定。
- 4.1.19 霸鱼粉：应符合 GB/T 19164 的规定。
- 4.1.20 小茴香、橘皮、扎蒙花、沙葱酱、干贝粉：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
	原味蘸料		辣味蘸料	海鲜味蘸料	
	油料包	蘸料包			
色 泽	油呈淡黄色，色泽均匀；扎蒙花呈褐色，色泽基本均匀。	呈红褐色、色泽基本均匀。			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，嗅其气味、品尝其滋味。
滋味、气味	具有扎蒙花经炆炒后特有的滋、气味，无焦糊、酸败及其它异味。	具有芝麻酱、花生酱、韭菜花、腐乳混合后特有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败及其他异味。	具有辣味及芝麻酱、花生酱、韭菜花、腐乳混合后特有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败及其他异味。	具有海鲜味及芝麻酱、花生酱、韭菜花、腐乳混合后特有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败及其他异味。	
组织形态	呈固液混合状，无正常视力可见的外来异物。	呈酱状，粘度适度，表面有油渍析出，无正常视力可见的霉斑及外来异物。			

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
水分 ^a , %	≤ 70.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a , %	≥ 6.0	GB 5009.5
食盐 ^a (以NaCl计), %	≤ 12.0	GB 5009.44
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 4.0(3.0)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 不适用于油料包；		
^b 括号内值仅适用于油料包。		

4.4 污染物限量

- 4.4.1 蘸料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 蘸料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。

4.4.3 油料包污染物限量指标应符合 GB 2762 中油脂及其制品的规定，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	
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
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 真菌毒素限量

油料包真菌毒素限量应符合GB 2761中油脂及其制品项下植物油脂的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

4.7 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

食品添加剂黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、冰乙酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、琥珀酸二钠、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 1886.41、GB 1886.171、GB 1886.208、GB 25531、GB 1886.231、GB 1886.10、GB 1886.39、GB 1886.184、GB 29939、GB 25547的规定。