

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: Q1506KKS-2018 有效期至: 2019年12月22日

Q/BHKS 0005S—2018

代替 Q/BHKS 0005S-2016

分包式火锅底料



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 0005S-2016《分包式火锅底料》，与Q/BHKS 0005S-2016相比，本标准主要技术变化如下：

- 对原料及“原料要求”进行了调整和补充；
- 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 0005S-2012、Q/BHKS 0005S-2013、Q/BHKS 0005S-2016。

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与定义、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、鸡骨架、鸡油、食用牛油、豆瓣辣椒酱、豆豉、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、味精、鸡粉调味料、花椒、八角、丁香、月桂叶、草果、豆蔻、姜片、枸杞、辣椒干、白胡椒、孜然、白芷、肉豆蔻、蒜片、姜、蒜为原料，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、冰乙酸、脱氢乙酸钠，经选料、粉碎、配料、炒制、熬制、灌装、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 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 1886.171 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- 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 8861 脱水大蒜
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 18672 枸杞
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
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 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
SB/T 10348 大蒜
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 术语与定义

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调味料。

3.2 调味料包

3.2.1 干料包

以草果、豆寇、枸杞、花椒、八角、月桂叶、丁香、肉豆寇、白芷、蒜片、姜片为原料，根据所调制底料口味不同选配其中不同的原料，经选料、配料、包装等工艺制成的固态调味料包。

3.2.2 粉料包

以鸡粉调味料、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物为原料，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，添加或不添加孜然、白芷、白胡椒，经选料、粉碎、配料、混合、包装等工艺制成的粉末状复合调味料包。

3.2.3 油料包

以食用植物油为原料，添加或不添加食用牛油，经加热、冷却、灌装等工艺制成的油料包。

3.2.4 酱料包

以食用植物油、辣椒干、豆瓣辣椒酱、豆豉、草果、花椒、白芷、八角、丁香、月桂叶为原料，添加食品添加剂苯甲酸钠、山梨酸钾，添加或不添加食用牛油、食品添加剂脱氢乙酸钠，经选料、配料、炒制、熬制、包装等工艺制成的半固态复合调味料包。

3.2.5 骨泥包

以鸡骨架、食用鸡油、食用盐为原料，添加食品添加剂苯甲酸钠、山梨酸钾，经选料、清洗、高压蒸煮、碾磨、灌装等工艺制成的半固态调味料包。

3.2.6 汤料包

以水、食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、鸡粉调味料、八角、草果、白胡椒、姜、蒜为原料，添加食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠，添加或不添加丁香、豆蔻、月桂叶、食品添加剂冰乙酸，经选料、粉碎、配料、熬制、灌装等工艺制成的液态复合调味料包。

4 产品分类

4.1 清汤型火锅底料

以粉料包、干料包、油料包、骨泥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

以干料包、粉料包、酱料包组合而成的用于调制火锅辣汤的调味料。

4.3 炖煮底料

以干料包、汤料包组合而成的用于调制炖煮汤的调味料。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.3 鸡骨架：应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.4 食用鸡油、食用牛油：应符合 GB 10146 的规定。
- 5.1.5 豆瓣辣椒酱：应符合 Q/BHKS 0002S 的规定。
- 5.1.6 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 5.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.8 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 5.1.9 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 5.1.10 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.11 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 5.1.12 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

- 5.1.13 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 5.1.14 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 5.1.15 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 5.1.16 姜片：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 5.1.17 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 5.1.18 辣椒干：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 5.1.19 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 5.1.20 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 5.1.21 蒜片：应符合 GB 8861 的规定。
- 5.1.22 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 5.1.23 蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。
- 5.1.24 草果、豆蔻、白芷、肉豆蔻：应符合相应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
	干料包	粉料包	油料包	酱料包	骨泥包	汤料包	
色 泽	呈各种原料的自然色泽。	呈浅棕色，色泽均匀。	呈黄色或淡黄色，色泽均匀。	呈红褐色，色泽均匀。	呈浅棕色，色泽均匀。	呈棕色，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、杂质；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	具有所加原料固有的滋、气味，无虫蛀、无霉变、无异味。	具有所加原料混合后应有的滋、气味，味鲜咸，无异味。	具有所加油脂熟制后特有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败及其它异味。	具有辣味和所加香辛料、调味品混合熬制后特有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败及其它异味。	具有鸡肉、鸡骨熬制后特有的滋、气味，无异味。	具有所加香辛料、调味品混合熬制后特有的滋、气味，无异味。	
组织形态	呈各种原料的自然形态或粉碎后的颗粒状。	呈粉末状，无结块。	呈油状，质地均匀。	呈半固态，各种原料分布基本均匀，允许有油脂析出。	呈泥状，质地均匀、细腻。	呈汤状，各种原料分布均匀。	
杂 质	无正常视力可见的外来异物。						

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	
	干料包	粉料包	油料包	酱料包	汤料包	骨泥包		
水分，%	≤	14.0	8.0	——	68.0	80.0	40.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），%	≤	——	30.0	——	20.0	20.0	10.0	GB 5009.44
总灰分，%	≤	10.0	——				GB 5009.4	
酸不溶性灰分，%	≤	5.0	——					

表 2（续）

项 目		指 标						检验方法
		干料包	粉料包	油料包	酱料包	汤料包	骨泥包	
钙(以Ca计),mg/100g	≥	—					5.0	GB 5009.92
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	—		3.0	4.0			GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—		0.25				GB 5009.227

5.4 污染物限量

5.4.1 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

5.4.2 其它调味料包的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。

5.4.3 油料包污染物限量应符合 GB 2762 中油脂及其制品的规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

5.5 微生物限量

除干料包、粉料包之外的其它调味料包的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。					

5.6 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。

6 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、冰乙酸、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 12487、GB 1886.171、GB 29939、GB 1886.39、GB 1886.184、GB 1886.10、GB 25547的规定。