

Q/NXFY

内蒙古小肥羊调味食品有限公司企业标准

备案号: Q150705-2018 有效期至 2021 年 1 月 28 日
内蒙古自治区食品安全企业标准

Q/NXFY 0001S—2018
代替 Q/ NXFY 0001S-2015

分包式火锅底料



2018-06-09 实施

2018-05-20 发布

内蒙古小肥羊调味食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则进行起草。
本标准代替Q/NXFY 0001S-2015分包式火锅底料，与Q/NXFY 0001S-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5.1, 2015版5.1）；
 - 修改了“理化指标”（见5.3, 2015版5.3）；
 - 修改了“污染物限量”（见5.4, 2015版5.4）；
 - 增加了“微生物限量”（见5.5）；
 - 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 02-2004、Q/NXFY 02-2007、Q/NXFY 02-2009、Q/NXFY 0001S-2011、Q/NXFY 0001S-2014、Q/NXFY 0001S-2015。

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。

本标准适用于以食用盐、鸡粉调味料、味精、食用动物油脂、食用植物油、麦芽糊精、海鲜粉调味料、白胡椒粉、白砂糖、豆豉、郫县豆瓣、辣椒、枸杞、花椒、丁香、八角、月桂叶、脱水香菇、生姜、复合调味料、孜然粉、孜然粉、草果、豆蔻、高良姜、大蒜为原料，根据口味不同选用不同的原料配制，添加或不添加食品添加剂食品用香精，经选料、配料、炒制或熬制、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/T 317 白砂糖
- 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 4789.2 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 7652 八角
- GB/T 7900 白胡椒
- GB 10146 食品安全国家标准 食品动物油脂
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18672 枸杞
- GB 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22267 孜然
- 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

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GH/T 1194 大蒜

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10485 海鲜粉调味料

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 调味粉料包

以食用盐、鸡粉调味料、味精为主要原料,添加或不添加麦芽糊精、海鲜粉调味料、胡椒粉、白砂糖、复合调味粉、孜然粉、食品添加剂食品用香精,经过选料、配料、混合及包装等工艺制成的用于调制火锅汤的调味粉料包。

3.3 调味油料包

以食用动物油脂、食用植物油为原料,添加或不添加辣椒、花椒、郫县豆瓣、豆蔻、草果,经过选料、配料、炸制、过滤及灌装等工艺制成的用于调制火锅汤的调味油料包。

3.4 炒料包

以食用动物油脂、食用植物油、辣椒、花椒、丁香、八角、月桂叶、生姜、草果、豆蔻、高良姜、大蒜为原料,经过选料、配料、炒制加工、包装等工艺制成的用于调制火锅汤的调味炒料包。

3.5 复合香辛料包

以枸杞、脱水香菇、草果、豆蔻中的一种或几种为原料,经选料、配料、包装等工艺制成的用于调制火锅汤的复合香辛料包。

4 产品分类

4.1 清汤型火锅底料

以调味粉料包、调味油料包、复合香辛料包、豆豉包组合而成的用于调制火锅清汤的火锅底料。

4.2 辣汤型火锅底料

以调味粉料包、调味油料包、复合香辛料包、豆豉包、炒料包组合而成的用于调制火锅辣汤的火锅底料。

4.3 菌菇味火锅底料

以调味粉料包、调味油料包、复合香辛料包组合而成用于调制菌菇味火锅汤的火锅底料。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

5.1.2 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。

5.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

5.1.4 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

5.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

5.1.6 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

5.1.7 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 的规定。

5.1.8 白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。

5.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.10 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。

5.1.11 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

5.1.12 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

5.1.13 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

5.1.14 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

5.1.15 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。

5.1.16 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

5.1.17 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。

5.1.18 脱水香菇：应符合 GB 7096 的规定。

5.1.19 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

5.1.20 孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。

5.1.21 大蒜：应符合 CH/T 1194 的规定。

5.1.22 草果、豆蔻、高良姜：应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.23 复合调味粉：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
	调味粉料包	调味油料包	炒料包	复合香辛料包	
滋味、气味	具有所加原料混 合后应有的滋、气 味，无异味。	具有动、植物油脂 与所加香辛料炒 制后特有的滋、气 味，无异味。	经混合炒制后应 具有所加香辛料 有的滋、气味，无 异味。	具有所加原料应 有的滋、气味，无 异味。	取样品1袋，按推荐的 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。
色泽	呈乳白色、乳黄色 或灰褐色，色泽均 匀。	呈乳白色、乳黄色 或红色，色泽均 匀。	具有所加香辛料 炒制后应有的色 泽，色泽自然。	具有所加原料应 有的色泽，色泽自 然。	
组织状态	呈粉与颗粒状，干 燥松散，无结块， 无正常视力可见 的外来杂质。	呈流动状或凝固 状，无正常视力可 见的外来杂质。	辣椒呈段状，其他 香辛料呈自然状 态，允许有油脂析 出，无正常视力可 见的外来杂质。	呈所加原料的固 有形态，无正常视 力可见的外来杂 质。	盘中，在自然光线下， 观察其色泽、组织状 态。

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
	调味粉料包	调味油料包	炒料包	复合香辛料包	
水分，%	≤10.0	—	14.0	14.0	GB 5009.3
酸价（KOH），mg/g	≤—	4.0	3.0	—	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤—	0.25	0.25	—	GB 5009.227

5.4 污染物限量

- 5.4.1 调味粉料包、炒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 复合香辛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 调味油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
- 炒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	GB4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	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。

5. 6 食品添加剂

食品添加剂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 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
食品用香精	按生产需要适量使用	