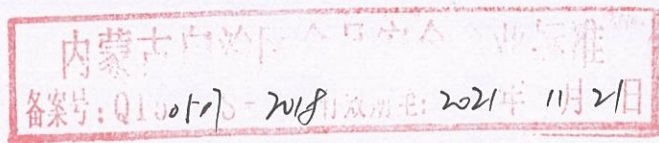


Q/HTNS

呼和浩特市特牛食品有限责任公司企业标准



Q/HTNS 0004S—2018

混合态火锅底料



2018 - 11 - 19 发布

2018 - 11 - 23 实施

呼和浩特市特牛食品有限责任公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由呼和浩特市特牛食品有限责任公司提出。

本标准由呼和浩特市特牛食品有限责任公司起草。

本标准由呼和浩特市特牛食品有限责任公司批准。

本标准起草人：尔定达来。

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、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以食用植物油、食用动物油脂、白砂糖、食用盐、味精、孜然、花椒、白胡椒、八角、大蒜、姜片、葱、草果、白芷、水、山柰、荜拨、小豆蔻、肉豆蔻、小茴香、丁香、肉桂、桂皮、迷迭香、百里香为原料，添加或不添加辣椒干、泡椒、郫县豆瓣、枸杞、红枣、桂圆，添加食品添加剂山梨酸钾，经选料、配料、炒制、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 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 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
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 7652 八角
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB/T 22267 整孜然
- GB/T 22300 丁香
- GB/T 22305.1 小豆蔻
- GB/T 30381 桂皮

GB/T 30391 花椒

GB/T 32727 肉豆蔻

NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 产品分类

产品分为：清汤型火锅底料、辣汤型火锅底料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.8 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.9 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.10 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.12 姜片：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.13 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.14 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.15 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.16 泡椒：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.17 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.18 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.19 小豆蔻：应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 4.1.20 大蒜、草果、葱、白芷、山柰、荜拨、小茴香、肉桂、迷迭香、百里香、辣椒干、桂圆：应符合相应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,各种原料呈煮熟后的自然色泽。	呈棕红色,色泽均匀。	任取试样2袋倒入白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、组织状态、杂质。任取试样1袋,配制3%的溶液或按推荐的食用方法配制溶液,加热煮沸2分钟后,品尝其滋味,嗅其气味。
气味、滋味	具有所加各种香辛料和调味品混合后固有的滋、气味,无苦、焦糊、酸败等不良异味。	具有辣味和所加各种香辛料及调味品混合后固有的滋、气味,无苦、焦糊、酸败等不良异味。	
组织状态	呈汤状,原料呈煮熟后自然形态。	呈粘稠状,各种原料分布基本均匀。	
杂质	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
^a 酸价 (KOH), mg/g	≤	4.0		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), %	≤	0.25		GB 5009.227
^a 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用。				

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅 (以Pb计) $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”, 其他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 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中的规定, 按GB 2761中规定的方法检验。

4.6 微生物限量

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 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

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

食品添加剂山梨酸钾的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应符合GB 1886.39的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。
