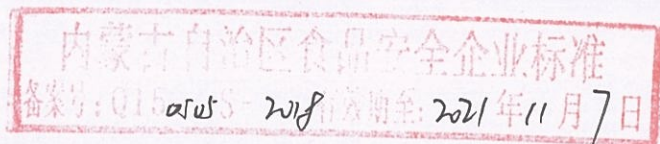


Q/NMHC

内蒙古华程科贸有限责任公司企业标准



Q/NMHC 0005S—2018

代替 Q/ NMHC 0005S-2016

火锅蘸料



2018 - 11 - 05 发布

2018 - 11 - 09 实施

内蒙古华程科贸有限责任公司

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/NMHC 0005S-2016《火锅蘸料》，本标准与Q/NMHC 0005S-2016相比，主要技术变化如下：

- 修订了“范围”；
- 删除了“产品分类”；
- 修改了“原料要求”、“食品添加剂”、“理化指标”、“试验方法”。

本标准由内蒙古华程科贸有限责任公司提出。

本标准由内蒙古华程科贸有限责任公司起草。

本标准由内蒙古华程科贸有限责任公司批准。

本标准起草人：刘华。

火锅蘸料

1 范围

本标准规定了火锅蘸料的技术要求、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、水、芝麻、芝麻酱、花生、花生酱、花椒、白胡椒、孜然、味精、食用盐、白砂糖、洋葱、蒜蓉辣酱、黄豆酱、桂皮、茴香、白芷、葱、糖浆、绵白糖、大豆蛋白粉、酵母抽提物、八角、姜、月桂叶、蚝油为原料，添加或不添加郫县豆瓣、韭菜花、红腐乳、麻椒、辣椒，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、食品用香精香料、黄原胶、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠，D-异抗坏血酸钠，经粉碎、配料、混合、炆制、熬制、灌装、包装、杀菌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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- 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
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- 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 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 5009.227 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产企业通用卫生规范

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 21999 蚝油
GB/T 22267 孜然
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 24399 黄豆酱
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食用香精
NY/T 958 花生酱
LS/T 3220 芝麻酱
SB/T 10170 腐乳
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 芝麻、花生：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.4 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.5 花生酱：应符合 NY/T 958 的规定。
- 3.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.7 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.8 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.11 白砂糖、绵白糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.12 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.13 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.14 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.15 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.16 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.17 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.18 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

- 3.1.19 红腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.20 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.21 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.22 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.23 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.24 蒜蓉辣酱、茴香、白芷、葱、糖浆、韭菜花、麻椒：应符合相应食品安全标准规定。

3.2 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
色 泽	呈黄褐色至红褐色，色泽均匀，无霉斑。
滋、气味	具有原辅料混合熬制后特有的滋气味，无苦、酸败、焦糊、哈喇及其他异味。
组 织 状 态	呈粘稠状态，粘稠适度，不得有正常视力可见外来异物。

3.3 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
酸价 (KOH), mg/g	≤ 4.0
过氧化值 (以脂肪计), %	≤ 0.25

3.4 污染物限量

污染物限量中“总砷（以As计）≤0.4mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中的规定。

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。			
^a 样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。				

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾、食品用香精香料、黄原胶、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠的使用应符合GB 2760规定，其质量指标应分别符合GB 1886.39、GB 30616、GB 1886.41、GB 1886.231、GB 29931、GB 1886.171、GB 1886.28的规定。

5 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取试样2袋倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态，嗅其气味、品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 酸价：按GB 5009.229规定的方法检验。

6.2.2 过氧化值：按GB 5009.227规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

6.5 微生物指标检验

6.5.1 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法检验

6.5.2 大肠菌群：按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验

6.5.3 致病菌：按GB 29921中规定的方法检验

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。