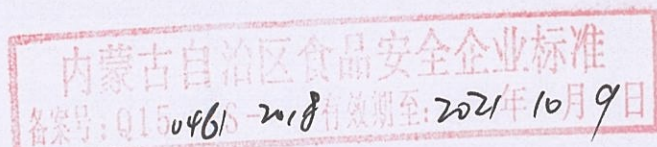


Q/NHTY

内蒙古红太阳食品有限公司企业标准



Q/NHTY 0019S—2018

替代 Q/NHTY 0019S-2016

分包型火锅底料



2018 - 10 - 08 发布

2018 - 10 - 15 实施

内蒙古红太阳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NHTY 0019S-2016《分包式火锅底料》，本标准与Q/NHTY 0019S-2016《分包式火锅底料》相比主要技术标准变化如下：

- 标准名称修改为“分包型火锅底料”
- 增加了“术语和定义”
- 修改了“原料要求”、“食品添加剂”
- 调整了“理化指标”、“微生物限量”
- 修改了“保质期”

本标准由内蒙古红太阳食品有限公司提出。

本标准由内蒙古红太阳食品有限公司起草。

本标准由内蒙古红太阳食品有限公司批准。

本标准主要起草人：苏连中、王俊林。

分包型火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、植物油、食用动物油脂、鸡精调味料、豆瓣酱、味精、食用盐、白砂糖、葱、蒜、姜、洋葱、辣椒、花椒、橘皮、八角、甘草、丁香、砂仁、山奈、芫荽、香茅、豆蔻、桂皮、孜然、草果、桂圆、枸杞、白芷、芝麻、山楂、山药、泡姜、豆豉、蚝油、番茄、口蘑、虾皮、冰糖、淀粉、小茴香、高良姜、肉豆蔻、月桂叶、芫荽籽、白胡椒、黑胡椒、牛肝菌、干香菇、猴头菇、茶树菇、植脂末、辣椒酱、泡辣椒、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、番茄粉、泡小米辣、脱水洋葱、脱水大蒜、干百里香、干制红枣、郫县豆瓣、麦芽糊精、酿造食醋、鸡粉调味料、番茄调味酱、食用葡萄糖、风味调味料、酵母抽提物、牛骨白汤粉、浓缩牡蛎汁、美味牛肝菌、复合调味料、食用油脂制品、牛肉味调味料、牛肉粉调味料、辣味粉调味料、海鲜粉调味料、牛骨粉调味料、牛（鸡）骨风味高汤、牛肉汤粉调味料、水解植物蛋白调味料中几种为原料，添加食品添加剂冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、甜菊糖苷、特丁基对苯二酚、辣椒油树脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、食品用香精中的几种。经预处理、混合、炒（熬）制、灌装、包装等工艺制成的火锅底料。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 4789.3 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/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8860 脱水洋葱
GB 8861 脱水大蒜
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 11761 芝麻
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 14215 番茄酱罐头
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 16325 干果食品卫生标准
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 18672 枸杞
GB/T 19618 甘草
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 21999 蚝油
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 23191 牛肝菌 美味牛肝菌
GB/T 23530 酵母抽提物
GB/T 24399 黄豆酱
GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB/T 30381 桂皮
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
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB/T 32727 肉豆蔻
 GB/T 32735 干百里香
 GB/T 35883 冰糖
 GH/T 1013 香菇
 NY/T 445 口蘑
 NY/T 957 番茄粉
 NY/T 1070 辣椒酱
 NY/T 1071 洋葱
 SC/T 3205 虾皮
 QB/T 4791 植脂末
 SB/T 10296 甜面酱
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10439 酱腌菜
 SB/T 10459 番茄调味酱
 SB/T 10485 海鲜粉调味料
 SB/T 10513 牛肉粉调味料
 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号令（2005年）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）的规定。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 分包型火锅底料

指预包装销售包由汤料包、酱料包、粉料包、干料包、油（膏）包、油辣椒包中的两种或两种以上组成的火锅底料。

3.1.1 汤料包

以水、植物油、食用动物油脂、豆瓣酱、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、酵母抽提物、葱、蒜、姜、洋葱、蚝油、泡姜、辣椒、花椒、孜然、丁香、八角、山奈、橘皮、芫荽、白芷、草果、甘草、砂仁、桂皮、豆蔻、香茅、枸杞、桂圆、番茄、口蘑、月桂叶、高良姜、小茴香、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、芫荽籽、淀粉、冰糖、虾皮、泡姜、香菇、植脂末、牛肝菌、茶树菇、美味牛肝菌、猴头菇、辣椒酱、番茄酱、番茄粉、酱腌菜、脱水洋葱、脱水大蒜、干百里香、郫县豆瓣、酿造食醋、番茄调味酱、食用葡萄糖、风味调味料、鸡粉调味料、复合调味料、食用油脂制品、辣味粉调味料、海鲜粉调味料、牛骨粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汤粉调味料、牛骨白汤粉、牛（鸡）骨浓香风味高汤、水解植物蛋白调味料中的几种为原料，添加食品添加剂冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、辣椒红、5'-呈味核苷

酸二钠、山梨酸钾、甜菊糖苷、柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、食品用香精中的几种，经配料、混合、炒（熬）制、灌装、包装而成的汤料包。

3.1.2 酱料包

以水、植物油、食用动物油脂、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料，泡辣椒、豆豉、葱、蒜、姜、洋葱、淀粉、冰糖、香菇、口蘑、番茄、蚝油、泡姜、辣椒、花椒、孜然、丁香、八角、山奈、橘皮、芫荽、白芷、草果、甘草、砂仁、桂皮、豆蔻、香茅、月桂叶、高良姜、肉豆蔻、小茴香、白胡椒、黑胡椒、芫荽籽、番茄酱、番茄粉、酱腌菜、茶树菇、牛肝菌、猴头菇、辣椒酱、植脂末、黄豆酱、甜面酱、泡小米辣、脱水洋葱、脱水大蒜、干百里香、郫县豆瓣、酵母抽提物、番茄调味酱、食用葡萄糖、风味调味料、牛骨白汤粉、复合调味料、食用油脂制品、牛骨粉调味料、牛肉粉调味料、辣味粉调味料、海鲜粉调味料、牛（鸡）骨浓香风味高汤中的几种为原料，添加食品添加山梨酸钾、冰乙酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、甜菊糖苷、辣椒红、辣椒油树脂，柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精中的几种，经配料、混合、炒（熬）制、灌装、包装而成的酱料包。

3.1.3 粉料包

以鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、淀粉、冰糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、风味调味料，食用葡萄糖、姜、辣椒、孜然、花椒、丁香、八角、山奈、橘皮、芫荽、甘草、虾皮、芝麻、白芷、草果、月桂叶、高良姜、肉豆蔻、小茴香、白胡椒、黑胡椒、芫荽籽、植脂末、脱水大蒜、脱水洋葱、干百里香、酵母抽提物、复合调味料、牛肉粉调味料、牛骨粉调味料、牛骨白汤粉、海鲜粉调味料、辣味粉调味料、水解植物蛋白调味料中的几种为原料，添加食品添加甜菊糖苷、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香料、琥珀酸二钠、食品用香精中的几种，经配料、混合、灌装、包装而成的粉料包。

3.1.4 干料包

以辣椒、白芷、豆蔻、枸杞、桂圆、干制红枣、脱水大蒜、肉豆蔻、草果、八角、花椒、小茴香、孜然、砂仁、干百里香为主要原料，添加或不添加适量干香菇、茶树菇、菊花、芝麻、山楂、山药中的几种，经选料、配料、灌装、包装而成的干料包。

3.1.5 油（膏）包

以植物油和（或）食用动物油脂为原料，添加或不添加食品添加剂特丁基对苯二酚、食品用香精，经配料、加热、混合、灌装、包装而成的分包型火锅底料油包。

3.1.6 油辣椒包

以植物油、辣椒为主要原料，添加食用动物油脂、葱、蒜、姜、豆豉、洋葱、芫荽、花椒、丁香、八角、甘草、白芷、桂皮、山奈、月桂叶、高良姜、小茴香、芫荽籽中的几种，添加食品添加剂辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精中的几种，经选料、配料、混合、炆制、灌装、包装而成的油辣椒包。

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 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

- 4.1.4 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.10 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.11 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.12 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.13 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.14 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.15 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.16 桂圆：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.17 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.18 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.19 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.20 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.21 芽菜：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.22 口蘑：应符合 NY/T 445 的规定。
- 4.1.23 虾皮：应符合 SC/T 3205 的规定。
- 4.1.24 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.25 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.26 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.27 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.28 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.29 牛肝菌：应符合 GB/T 23191 的规定。
- 4.1.30 干香菇：应符合 GB/T 1013 的规定。
- 4.1.31 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。
- 4.1.32 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.33 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 4.1.34 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.35 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.36 番茄粉：应符合 NY/T 957 的规定。
- 4.1.37 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.38 脱水洋葱：应符合 GB 8860 的规定。
- 4.1.39 脱水大蒜：应符合 GB 8861 的规定。
- 4.1.40 干百里香：应符合 GB/T 32735 的规定。
- 4.1.41 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.42 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.43 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.44 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.45 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.46 番茄调味酱：应符合 SB/T 10459 的规定。

- 4.1.47 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.48 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.49 美味牛肝菌：应符合 GB/T 23191 的规定。
- 4.1.50 食用油脂制品：应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.51 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 4.1.52 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 的规定。
- 4.1.53 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.54 泡辣椒、泡姜、泡小米辣：应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 4.1.55 豆瓣酱、葱、蒜、橘皮、砂仁、山奈、芫荽、香茅、豆蔻、荜拨、草果、白芷、豆豉、山楂、山药、番茄、小茴香、高良姜、芫荽籽、猴头菇、茶树菇、风味调味料、牛骨白汤粉、浓缩牡蛎汁、牛肉味调味料、牛骨粉调味料、辣味粉调味料、牛（鸡）骨风味高汤、牛肉汤粉调味料、水解植物蛋白调味料：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
	汤料包	酱料包	粉料包	干料包	油（膏）包	油辣椒包	
色泽	具有原、辅料混合、加工后应有的色泽。						取适量被测样品置于白色洁净瓷盘中，在自然光下观察其色泽，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有原、辅料加工、处理后特有的滋味和气味，无其他异味。						
状态	呈汤状，允许有固形物，常温下可自然流动。	呈粘稠状或酱状。各种原料分布均匀。	呈粉末或颗粒状，干燥疏松。	各种干料呈自然形态，无虫蛀、霉变。	呈油状或膏状，质地均匀。	呈液体状，含有部分炸制后的辣椒和其它香辛料。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。						

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
	汤料包	酱料包	粉料包	干料包	油（膏）包	油辣椒包	
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）≤	4	4	-	-	3	4	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）（g/100g）≤	0.25	0.25	-	-	0.25	0.25	GB 5009.227
^a 仅限于含油型产品，产品中有酸性配料的，如食醋、酸度调节剂、发酵酱等，此项不适用；							
^b 仅限于含油型产品。							

4.4 其他污染物限量

4.4.1 汤料包、酱料包、粉料包、油辣椒包污染物限量“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。按 GB 2762 中规定的方法检验。

4.4.2 干料包污染物限量“铅（以 Pb 计） $\leq 2.4\text{mg/kg}$ ”，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。按 GB 2762 中规定的方法检验。

4.4.3 油（膏）包污染物限量“铅（以 Pb 计） $\leq 0.08\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中油脂及其制品的规定。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 中调味品的规定，按 GB 2761 中规定的方法检验。

4.6 微生物限量

汤料包、酱料包微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				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

^a样品的分析与处理按 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

食品添加剂冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、甜菊糖苷、特丁基对苯二酚、辣椒油树脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、食品用香精的使用应符合 GB 2760 的规定，其质量要求应分别符合 GB 1886.10、GB 1886.28、GB 1886.34、GB 1886.39、GB 1886.41、GB 1886.171、GB 1886.235、GB 8270、GB 26403、GB 28314、GB 29929、GB 29939、GB 30616 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。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取12个独立包装，样品分为2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验,检验合格并附产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、酸价、过氧化值、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验,有下列情况之一时,也应及时进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 原料、工艺、设备发生较大变化时;
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判该批产品为合格产品;检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定,可从该批产品中加倍抽取样品进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有一项不合格,则判该批产品为不合格产品;微生物指标经检验有一项不符合本标准规定,即判定该批产品为不合格产品,微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净含量和数量,涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合GB/T 191、GB/T 6388的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应密封严密,不得有破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部必须垫有100mm以上的材料。

8.5 保质期

产品保质期不低于6个月。
