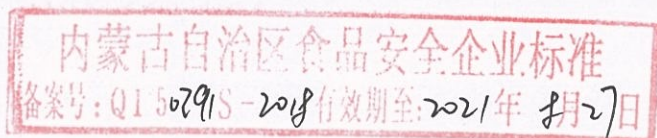


# Q/NFLD

## 内蒙古福老大食品有限责任公司企业标准



Q/NFLD 0002S—2018

### 火锅蘸料



2018 - 08 - 26 发布

2018 - 08 - 30 实施

内蒙古福老大食品有限责任公司 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古福老大食品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古福老大食品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古福老大食品有限责任公司批准。

本标准起草人：王福。



# 火锅蘸料

## 1 范围

本标准规定了火锅蘸料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、红腐乳、韭菜花、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精为主要原料，添加或不添加花椒、八角、甘草、丁香、桂皮、小茴香、孜然、白芷、肉豆蔻、草果、葱、姜、蒜、鸡粉调味料、牛粉调味料、水，添加或不添加辣椒，添加食品添加剂黄原胶、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠，经选料、配料、熬制、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/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 5009.3 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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19618 甘草  
GB/T 22267 孜然  
GB/T 22300 丁香  
GB/T 30381 桂皮  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
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 30391 花椒  
GB/T 32727 肉豆蔻  
LS/T 3220 芝麻酱  
NY/T 958 花生酱  
SB/T 10170 腐乳  
SB/T 10415 鸡粉调味料  
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（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：  
<http://www.aqsiq.gov.cn>）

### 3 产品分类

产品按原料中是否添加辣椒分为：原味火锅蘸料、辣味火锅蘸料。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.2 花生酱：应符合 NY/T 958 的规定。
- 4.1.3 红腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 4.1.4 韭菜花：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 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 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.15 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。

- 4.1.16 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.17 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.18 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 4.1.19 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.20 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.21 小茴香、白芷、草果、葱、蒜：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                                    |
|------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|      | 原味火锅蘸料                                       | 辣味火锅蘸料                                          |                                         |
| 色 泽  | 呈棕红色至红褐色，无霉素斑。                               |                                                 | 任取适量试样放在白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、体态，嗅其气味、品尝其滋味。 |
| 滋、气味 | 具有芝麻酱、花生酱、腐乳、韭菜花等混合后特有的滋气味，无酸味、苦、焦糊、哈喇及其他异味。 | 具有辣味和芝麻酱、花生酱、腐乳、韭菜花等混合后特有的滋气味，无酸味、苦、焦糊、哈喇及其他异味。 |                                         |
| 体 态  | 粘稠适度，允许有油渍析出，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        |
|---------------------|------|-------------|
| 水分，% $\leq$         | 70.0 | GB 5009.3   |
| 酸价（KOH），mg/g $\leq$ | 4.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），% $\leq$ | 0.25 | GB 5009.227 |

#### 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中调味品的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食调味品的规定，按 29921 中规定的方法检验。

4.6.2 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 <sup>a</sup> 及限量（CFU/g） |   |                 |                 | 检验方法           |
|-----------------------------------------------------|------------------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|
|                                                     | n                            | c | m               | M               |                |
| 菌落总数                                                | 5                            | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2      |
| 大肠菌群                                                | 5                            | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3平板计数法 |
| <sup>a</sup> 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

食品添加剂剂食品添加剂黄原胶、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应分别符合GB 1886.39、GB 1886.41、GB 1886.171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的产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取12个包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经本公司质检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明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、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，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

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

型式检验项目包括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,判该批产品为合格品;检验项目中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定,可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有不合格项,则判该批产品为不合格品;微生物指标经检验有一项不符合本标准规定,即判该批产品为不合格品,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 产品标签应按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。
- 8.1.2 包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外,还须标出单位包装的净含量和总数量。
- 8.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

- 8.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。
- 8.2.2 包装应封装严密,无破损现象。包装箱应牢固,胶封、捆扎结实。

### 8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应清洁、卫生,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

### 8.4 贮存

- 8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。
- 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;包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

### 8.5 保质期

产品保质期为12个月。

