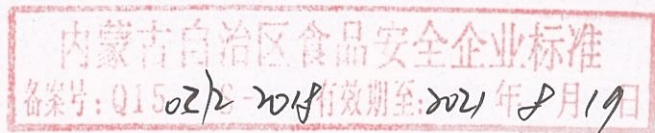


# Q/YQMP

## 玉泉区麦谱食品加工厂企业标准



Q/YQMP 0003S—2018

### 火锅底料



2018-08-18 发布

2018-08-22 实施

玉泉区麦谱食品加工厂

发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。  
本标准由玉泉区麦谱食品加工厂提出。  
本标准由玉泉区麦谱食品加工厂起草。  
本标准由玉泉区麦谱食品加工厂批准。  
本标准主要起草人：丁金林、张瑞婷、郭金龙。





# 火锅底料

## 1 范围

本标准规定了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、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、食用植物油、食用盐为主要原料，添加郫县豆瓣、食用动物油脂、辣椒、脱水大蒜、无叶酸菜、番茄、渍水泡萝卜、怀山药、龙眼、枸杞、柠檬、姜、白胡椒、泡姜、泡辣椒、花生、腐乳、蚝油、大蒜、大葱、洋葱、豆豉、八角、花椒、甘草、孜然、黑胡椒、丁香、罗汉果、桂皮、草果、砂仁、芫荽、山奈、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、白芷、橘皮、小茴香、香茅、月桂叶、多香果、百里香、千里香、荜拔、芫荽籽、洋葱粉、咖喱粉、冰糖、白砂糖、山楂酱、蜂蜜、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、酵母抽提物、风味调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、食用玉米淀粉、牛肉味调味料、牛肉汤粉调味料、水解植物蛋白、牛腩风味酱、酸菜调味酱、酿造酱油、番茄调味酱、黄豆酱、甜面酱、甜辣酱、风味高汤调味料、浓缩牡蛎汁、青花椒油、花椒油、牛骨粉、牛骨白汤粉、植脂末、白酒、白醋、食用菌中几种，添加食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、碳酸钠、琥珀酸二钠、食品用香精、食品用香料中的几种，经过预处理、配料、炒制或熬制加工、包装（或分体包装）而成的火锅底料。

## 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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 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/T 4789.1 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则

GB/T 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 6388 运输包装收发货标志  
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品  
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 8861 脱水大蒜  
GB/T 8885 食用玉米淀粉  
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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
GB/T 18186 酿造酱油  
GB/T 18672 枸杞  
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
GB/T 19618 甘草  
GB/T 20351 地理标志产品 怀山药  
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣  
GB/T 21999 蚝油  
GB/T 22266 咖喱粉  
GB/T 22267 孜然  
GB/T 22300 丁香  
GB/T 23530 酵母抽提物  
GB/T 24399 黄豆酱  
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 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯  
GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠  
GB/T 30380 多香果  
GB/T 30381 桂皮  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉的）  
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/T 32727 肉豆蔻  
QB/T 1173 单晶体冰糖  
SB/T 10059 山楂酱  
SB/T 10170 腐乳  
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

QB/T 4791 植脂末

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 产品分类

#### 3.1 清汤型火锅底料

以水、食用盐、食用植物油、白砂糖、脱水大蒜、怀山药、鸡精调味料、酵母抽提物、龙眼、枸杞、姜、味精、鸡粉调味料、白胡椒、大蒜、食用玉米淀粉、八角、花椒、甘草、风味调味料、牛肉味调味料、草果、白芷、牛肉粉调味料、牛肉汤粉调味料、水解植物蛋白、山奈、洋葱粉、橘皮、食用动物油、洋葱、花生、蚝油、大蒜、大葱、豆豉、孜然、黑胡椒、冰糖、丁香、罗汉果、桂皮、植脂末、风味高汤调味料、牛骨粉、牛骨白汤粉、草果、砂仁、芫荽、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、小茴香、月桂叶中的几种为原料，添加食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精、食品用香料中的几种，经粉碎、混合、熬制、灌装、包装等工艺制成的用于调制火锅清汤的调味料。

#### 3.2 辣汤型火锅底料

以水、郫县豆瓣、食用植物油、食用盐、辣椒、孜然、白砂糖、黄豆酱、甜面酱、鸡精调味料、味精、白胡椒、冰糖、花椒、酵母抽提物、鸡粉调味料、豆豉、大蒜、洋葱、大葱、八角、甘草、黑胡椒、丁香、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、花生、腐乳、蚝油、姜、泡姜、泡辣椒、桂皮、白芷、橘皮、牛肉汤粉调味料、牛腩风味酱、风味高汤调味料、牛骨粉、牛骨白汤粉、芫荽、罗汉果、草果、砂仁、山奈、豆蔻、肉豆蔻、高良姜、小茴香、洋葱粉、浓缩牡蛎汁、青花椒油、花椒油、月桂叶、香茅、食用动物油、多香果、荜拔、百里香、芫荽籽、怀山药、酿造酱油、植脂末中的几种为原料，添加食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、辣椒油树脂、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精、食品用香料中的几种，经粉碎、混合、熬制、灌装、包装等工艺制成的用于调制火锅辣汤的调味料。

#### 3.3 麻辣型火锅底料

以食用动物油脂、食用植物油、郫县豆瓣、辣椒、食用盐、姜、味精、白砂糖、大蒜、豆豉、花椒、酵母抽提物、鸡精调味料、白胡椒、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、大葱、泡姜、八角、甘草、丁香、鸡粉调味料、冰糖、食用玉米淀粉、脱水大蒜、蚝油、桂皮、酿造酱油、番茄调味酱、泡辣椒、花生、黑胡椒、孜然、橘皮、牛肉汤粉调味料、青花椒油、花椒油、芫荽、罗汉果、草果、砂仁、山奈、小茴香、洋葱粉、浓缩牡蛎汁、酸菜调味酱、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、植脂末、白芷、黄豆酱、甜面酱、洋葱、水解植物蛋白、风味高汤调味料、牛骨粉、牛骨白汤粉、多香果、荜拔、百里香、芫荽籽、月桂叶中的几种为原料，添加食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精、食品用香料中的几种，经粉碎、混合、熬制、灌装、包装等工艺制成的用于调制麻辣味火锅的调味料。



## 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 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.5 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.6 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.7 脱水大蒜：应符合 GB 8861 的规定。
- 4.1.8 渍水泡萝卜、泡姜、泡辣椒：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.9 怀山药：应符合 GB/T 20351 的规定。
- 4.1.10 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.11 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.12 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.13 花生：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.14 腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 4.1.15 酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 4.1.16 番茄酱：应符合 SB/T 10459 的规定。
- 4.1.17 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.18 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.19 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.20 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.21 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.22 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.23 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 4.1.24 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.25 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 的规定。
- 4.1.26 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.27 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.28 花椒：应符合 SB/T 10040 的规定。
- 4.1.29 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.30 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.31 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 4.1.32 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.33 山楂酱：应符合 SB/T 10059 的规定。
- 4.1.34 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.35 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.36 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.37 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.38 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.39 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。



- 4.1.40 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.41 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.42 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的规定。
- 4.1.43 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.44 无叶酸菜、番茄、豆蔻、龙眼、柠檬、大蒜、大葱、洋葱、罗汉果、草果、砂仁、芫荽、山奈、高良姜、白芷、橘皮、小茴香、香茅、多香果、百里香、千里香、荜拔、芫荽籽、洋葱粉、风味调味料、牛肉味调味料、牛肉汤粉调味料、水解植物蛋白、牛腩风味酱、酸菜调味酱、甜辣酱、风味高汤调味料、浓缩牡蛎汁、青花椒油、花椒油、牛骨粉、牛骨白汤粉、白酒、白醋：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                                     |                                             |                                             |
|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
|       | 清汤型                                     | 辣汤型                                         | 麻辣型                                         |
| 色 泽   | 汤色呈灰白色，固形物呈煮熟后的自然色泽。                    | 呈红褐色，色泽均匀。                                  | 呈橘红色，色泽均匀。                                  |
| 滋味、气味 | 具有所用香辛料和调味品混合熬制后应有的滋味、气味，无苦、焦糊、酸败等不良异味。 | 具有辛辣味及所用香辛料和调味品混合熬制后应有的滋味、气味，无苦、焦糊、酸败等不良异味。 | 具有麻辣味及所用香辛料和调味品混合熬制后应有的滋味、气味，无苦、焦糊、酸败等不良异味。 |
| 组织状态  | 呈汤状，固形物呈煮熟后的自然状态，无正常视力可见外来异物。           | 呈粘稠状，半固态，各种原料分布均匀，无正常视力可见外来异物。              | 常温下呈固态，形态完整，无正常视力可见外来异物。                    |

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    |
|-----------------------|--------|
| 酸价（以脂肪计）（KOH） /（mg/g） | ≤ 4.0  |
| 过氧化值（以脂肪计） /（g/100g）  | ≤ 0.25 |

4.4 污染物限量

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。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中的规定。

4.6 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |    |                 |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|---|----|-----------------|
|                                                     | n                     | c | m  | M               |
| 大肠菌群, CFU/g                                         | 5                     | 2 | 10 | 10 <sup>2</sup> |
| <sup>a</sup> 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。

5 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、碳酸钠、琥珀酸二钠、食品用香精、食品用香料的使用应符合GB 2760规定，其质量指标应分别符合GB 1886.39、GB 1886.184、GB 1886.235、GB 1886.171、GB 29932、GB 28314、GB 1886.1、GB 29939、GB 30616的规定及国家相应食品安全标准的规定。

6 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求检验

- 7.1.1 色泽、组织状态：取试样 2 袋倒入白瓷盘中，在自然光下观察其色泽和组织状态。
- 7.1.2 滋味、气味：取试样 2 袋按推荐的使用方法配制溶液，加热煮沸 2min 后，嗅其气味、尝其滋味。

7.2 理化指标检验

- 7.2.1 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法检验。
- 7.2.2 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。

7.3 污染物限量检验

按照GB 2762中规定的方法检验。

7.1 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

7.2 微生物指标检验

大肠菌群：按GB 4789.3中规定的方法检验。

7.3 净含量检验



按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 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。

### 8.2 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。

### 8.3 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。

### 8.4 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。

### 8.5 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；检验项目中如有一项以上（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。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 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。

### 9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

9.2.2 包装应密封严密，不得有破损现象。

9.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

### 9.3 运输

9.3.1 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。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

#### 9.4 贮存

9.4.1 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。

9.4.2 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。

#### 10 保质期

清汤型火锅底料、辣汤型火锅底料、麻辣型火锅底料产品保质期均为12个月。

---