

Q/NQYX

内蒙古沁源香食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150333-2018 有效期至: 2021 年 8 月 9 日

Q/NQYX 0001S—2018

代替 Q/ NQYX 0001S-2016

混合态火锅底料



2018-08-09 发布

2018-08-18 实施

内蒙古沁源香食品有限公司

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/NQYX 0001S-2016《混合态火锅底料》，本标准与Q/NQYX 0001S-2016相比，主要技术变化如下：

- 修改了“原料要求、食品添加剂”；
- 修改了“污染物限量”、“微生物指标”；
- 补充完善了“试验方法”。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司提出。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司起草。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司批准。

本标准起草人：周海亮、郝志强。

本标准历史次版本发布情况为：

- Q/NQYX 0001S—2010，Q/NQYX 0001S—2013，Q/NQYX 0001S—2016

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、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、白砂糖、味精、鸡精调味料、甘草、红枣、八角、白胡椒、桂皮、草果、调味九里香、桂圆、豆蔻、丁香为主要原料，添加或不添加枸杞、姜粉、葱、蒜、芝麻、郫县豆瓣、豆豉、辣椒、花椒、孜然、茴香、白芷、冰糖，食用动物油脂、麦芽糊精、食用淀粉、怀山药、桂圆、酸水解植物蛋白调味液、洋葱粉、复合调味料、泡姜、泡椒、酵母抽提物，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾，柠檬酸、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食品用香精、食品用香料。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/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 1886.41 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 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- 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 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/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 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 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618 甘草
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 22305.1 小豆蔻 第1部分：整果荚
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
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 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
QB/T 1173 单晶体冰糖
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
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

3.1 清汤型火锅底料

以水、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、甘草、红枣、八角、白胡椒、洋葱粉、桂皮、草果、调味九里香、食用动物油脂、复合调味料、桂圆、豆蔻、丁香、枸杞、姜粉、葱、蒜、芝麻为原料，添加食品添加剂山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、柠檬酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经选料、配料、炒制、熬制、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、食用植物油、食用盐、白砂糖、食用动物油脂、麦芽糊精、食用淀粉、酸水解植物蛋白调味液、复合调味料、味精、鸡精调味料、洋葱粉、甘草、红枣、八角、白胡椒、桂皮、草果、调味九里香、桂圆、豆蔻、丁香、郫县豆瓣、豆豉、辣椒、花椒、孜然、茴香、白芷、冰糖、泡姜、泡椒、酵母抽提物，添加食品添加剂山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、柠檬酸、乙

酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精、食品用香料的一种或几种，经选料、配料、炒制、熬制、包装等工艺制成的用于调制火锅辣汤的调味料。

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 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.7 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.8 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.10 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.11 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.12 豆蔻：应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 4.1.13 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.14 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.15 姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.16 芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.17 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.18 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.19 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.20 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.21 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.22 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 4.1.23 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.24 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.25 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.26 酸水解植物蛋白调味液：应符合 SB/T 10338 的规定。
- 4.1.27 泡姜、泡椒：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.28 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.29 草果、调味九里香、桂圆、葱、蒜、茴香、白芷、怀山药、桂圆、洋葱粉、复合调味料：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	
	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。
气味、滋味	具有所加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	呈固液混合状，呈各种原料煮熟后的自然状态，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	
	清汤型火锅底料	辣汤型火锅底料
水分，% $\leq$	—	68.0
酸价（KOH），mg/g $\leq$	4.0	
过氧化值（以脂肪计），% $\leq$	0.25	

4.4 污染物限量

污染物限量中的“总砷”（以As计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标符合GB 2762中调味品的相应规定。

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）			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10	10^2
^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。

5 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾、柠檬酸、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食品用香精、食品用香料的使用应符合GB2760的规定，其质量指标应分别符合GB 1886.39、GB 1886.235、GB 29939、GB1886.208、GB 29932、GB 1886.171、GB 1886.41、GB 30616、GB 29938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 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袋倒入白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质。

7.1.2 气味、滋味：取试样1袋，配制成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。

7.2 理化指标检验

7.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法检验。

7.2.2 酸价：按GB 5009.229规定的方法检验。

7.2.3 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GB 2762中规定的方法检验。

7.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

7.5 微生物限量检验

大肠菌群：按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

7.6 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。

8.3 出厂检验

每批产品需经本公司质量检验部门按照本标准进行检验,合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群。

8.4 型式检验

产品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) 新产品投产时;
- b) 更换主要原料、配方、关键工艺时;
- 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检验要求时。

对产品进行型式检验时,应对本标准技术要求中的全部规定进行检验。

8.5 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判定该批产品为合格品;检验结果中如有一项以上(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,则判定该批产品为不合格品;微生物限量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品,微生物限量不得复检。

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、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,涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应分别符合GB/T 6388、GB/T 191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 包装应封装严密,不得有破漏现象。

9.2.3 包装箱应牢固、胶封,捆扎结实。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、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 搬运时轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程中不得曝晒、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。包装箱底部应垫有100mm以上的材料。

9.5 保质期

产品保质期为18个月。



2018