

Q/NMMX

内蒙古蒙香调味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: Q150321S-2018有效期至: 2021年7月12日

Q/NMMX 0008S—2018

分包式火锅底料



2018 - 07 - 05 发布

2018 - 07 - 10 实施

内蒙古蒙香调味食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古蒙香调味食品有限公司提出。
本标准由内蒙古蒙香调味食品有限公司起草。
本标准由内蒙古蒙香调味食品有限公司批准。
本标准起草人：吕书香。

分包式火锅底料

1 范围

本标准规定了分包式火锅底料的术语与定义、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、胡椒、八角、姜、花椒、茴香、白芷、肉桂、白胡椒、丁香、草果、红枣、孜然、桂圆、枸杞、豆蔻、砂仁、麦芽糊精、白砂糖、鸡精、味精、郫县豆瓣、蒜蓉辣酱、豆豉、辣椒为原料，添加食品添加剂山梨酸钾、食品用香精，经选料、清洗、配料、混合、破碎、炒制或部分熬制等工艺加工而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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 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 20884 麦芽糊精
- 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/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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

SB/T 10371 鸡精调味料

NY/T 455 胡椒

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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：
[http. www. aqsiq. gov. cn](http://www.aqsiq.gov.cn)）

3 术语与定义

3.1 分包式火锅底料

以独立包装的不同的调味料包组合而成的分包式火锅底料。

3.2 调味料包

3.2.1 粉料包

以食用盐、麦芽糊精、白砂糖、鸡精、味精、胡椒、白胡椒、茶树菇为原料，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、食品用香精，经选料、配料、包装制成的调味粉料包。

3.2.2 干料包

以桂圆、枸杞、草果、红枣、香菇、山药中几种为原料，经选料、包装制成的调味料包。

3.2.3 炒料包

以水、食用植物油、食用盐、胡椒、八角、姜、花椒、茴香、白芷、肉桂、白胡椒、丁香、草果、豆蔻、砂仁、白砂糖、鸡精、味精、水为原料，添加或不添加孜然、郫县豆瓣、蒜蓉辣酱，添加食品添加剂山梨酸钾，经选料、清洗、配料、炒制、包装制成的炒料包。

3.2.4 油料包

以鸡油为原料，经炒制、包装等工艺制成的油料包。

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 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

- 4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.1.5 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.6 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.8 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.9 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.10 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.11 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.12 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.13 豆蔻：应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 4.1.14 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.15 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.16 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.17 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.18 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.19 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.20 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.21 茴香、白芷、肉桂、草果、桂圆、砂仁、蒜蓉辣酱：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				
	粉料包	干料包	清汤型炒料包	辣汤型炒料包	鸡油包
色 泽	呈灰白色，色泽均匀。	呈各种原料的自然色泽。	呈产品应有的色泽，色泽自然。	呈红色或棕红色，色泽均匀。	呈淡黄色，色泽均匀。
滋味、气味	具有所加调味料混合后特有的气味，无异味。	具有所加原料的固有气味，无异味。	具有所用香辛料、调味料混合炒制后特有香味，无苦、焦、糊、酸败及其它异味。	具有辣味和所用香辛料、调味料混合炒制后特有香味，无苦、焦、糊、酸败及其它异味。	具有鸡油经炆炒后特有的香味，无苦、焦、糊、酸败及其它异味。
组织状态	呈粉末状，无结块，无正常视力可见外来异物。	呈所加原料的自然状态，无虫蛀，霉变，无正常视力可见外来异物。	呈固液混合状，无正常视力可见外来异物。		呈油状，半透明，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			
	炒料包	粉料包	干料包	鸡油包
水分, %	≤ 70.0	10.0	14.0	——
酸价 (KOH), mg/g	≤ 4.0	——		3.0
过氧化值 (以脂肪计), %	≤ 0.25	——		0.25

4.4 污染物限量

4.4.1 粉料包、炒料包污染物限量中“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。

4.4.2 干料包污染物限量中“铅(以 Pb 计) ≤ 2.4mg/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。

4.4.3 鸡油包污染物限量中“铅(以 Pb 计) ≤ 0.08mg/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。

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

炒料包微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采用方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
^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

食品添加剂山梨酸钾、食品用香精的使用应符合 GB 2760 的规定，其质量指标应分别符合 GB 1886.39、GB 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 试验方法

7.1 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。

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 中规定的方法检验。

7.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 中规定的方法检验。

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 微生物指标检验

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

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、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，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。

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 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。

9.1.3 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。

9.2 包装

9.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

9.2.2 包装应封装严密，无破损现象。

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。

9.3.2 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、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

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。
