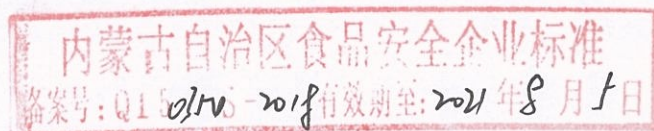


Q/NQYX

内蒙古沁源香食品有限公司企业标准



Q/NQYX 0002S—2018

代替 Q/ NQYX 0002S-2016

火锅蘸料



2018 - 08 - 07 发布

2018 - 08 - 12 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 0002S-2016《火锅蘸料》，本标准与Q/NQYX 0002S-2016相比，主要技术变化如下：

- 修改了“原料要求”、“食品添加剂”；
- 删除了“产品分类”；
- 修改了“理化指标”；

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 0002S—2010，Q/NQYX 0002S—2013，Q/NQYX 0002S—2016。

火锅蘸料

1 范围

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

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、芝麻油、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、红腐乳、韭菜花、食用植物油、蒜、肉豆蔻为原料，添加或不添加甘草、孜然、甜面酱、大豆、食用动物油脂、蚝油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、复合调味料、洋葱粉、黄豆酱、辣椒粉、花椒粉、茴香粉、白芷、八角、虾皮，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、乳酸链球菌素、食品用香精、食品用香料，经配料、混合、炮制、熬制、灌装、杀菌、包装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/T 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- 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
- 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 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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/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/T 8233 芝麻油
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/T 19618 甘草
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 21999 蚝油
GB/T 22267 孜然
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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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 30382 辣椒（整的或粉状）
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/T 32727 肉豆蔻
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10296 甜面酱
LS/T 3220 芝麻酱
NY/T 958 花生酱
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10439 酱腌菜
SC/T 3205 虾皮
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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.2 花生酱：应符合 NY/T 958 的规定。
- 3.1.3 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.4 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

- 3.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 红腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.9 韭菜花：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.10 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.11 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.12 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.13 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.14 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.15 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.16 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.17 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.18 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.19 食用玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.20 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.21 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.22 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.23 虾皮：应符合 SC/T 3205 的规定。
- 3.1.24 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.25 蒜、复合调味料、洋葱粉、花椒粉、茴香粉、白芷：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 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
色 泽	呈灰黄色至红褐色，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、韭菜花等原料辅料混合熟制后特有的滋气味，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。	

3.3 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，%	≤ 70.0	GB 5009.3
酸价（KOH），mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），%	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量中“总砷（以As计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，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。

3.5 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。

3.6 微生物限量

3.6.1 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。

3.6.2 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 ^a 及限量（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。					

3.7 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。

4 食品添加剂

食品添加剂剂山梨酸钾、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、乳酸链球菌素、食品用香精、食品用香料的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应分别符合GB 1886.39、GB 1886.235、GB 29939、GB 1886.208、GB 29932、GB 1886.171、GB 1886.41、GB 1886.231、GB 30616、GB 29938的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。

6.3 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。

6.4 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。

6.5 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。

7.1.2 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。

7.1.3 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。

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

7.2.2 包装应封装严密，无破损现象。包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 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。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.5 保质期

产品保质期为18个月。

