

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: Q 1501020082018-2018 有效期至: 2021 年 8 月 7 日

Q/NQYX 0004S—2018

代替 Q/ NQYX 0004S-2016

分包式火锅底料



2018 - 08 - 08 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 0004S-2016《分包式火锅底料》，本标准与Q/NQYX 0004S-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。

分包式火锅底料

1 范围

本标准规定了分包型火锅底料的术语和定义、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、白胡椒、姜粉为原料，添加或不添加郫县豆瓣、豆豉、鸡肉膏、大蒜、葱、姜、花椒、牛肉汤粉、风味调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、冰糖、芝麻、食用玉米淀粉、水解植物蛋白、麦芽糊精、蒜粉、洋葱粉、牛肉粉、麻椒、甘草、八角、桂皮、孜然、黑胡椒、茴香、白芷、高良姜、橘皮、辣椒、茺荑、罗汉果、草果、白果、砂仁、丁香、山柰、豆蔻、肉豆蔻、月桂叶、青花椒油、脱水大蒜、枸杞、龙眼（桂圆）、怀山药片、食用动物油脂、复合调味料、泡姜、泡椒，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、特丁基对苯二酚、食品用香精、乙基麦芽酚、食品用香料、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶，经粉碎、混合、炒制、熬制、灌装、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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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/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/T 8885 食用玉米淀粉
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 20884 麦芽糊精
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 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚
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 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 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
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号令（2005年）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：
<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 术语和定义

3.1 分包型火锅底料

以不同的调味料包组合而成的用于调制火锅汤的调味料。

3.2 调味料包

3.2.1 清汤酱料包

以水、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、豆豉、酵母抽提物、水解植物蛋白、洋葱粉、芝麻、橘皮、山柰、芫荽、蒜粉、牛肉汤粉、牛肉粉、风味调味料、食用玉米淀粉、茴香、白芷、姜、花椒、白胡椒、桂皮、八角、甘草为原料，添加枸杞（枸杞子）、龙眼（桂圆）、怀山药片、脱水蒜片，食用动物油脂、复合调味料，添加食品添加剂山梨酸钾、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、食品用香精、食品用香料的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合、炒制、熬制、灌装、包装等工艺制成的用于调制火锅清汤的调味料。

3.2.2 辣汤酱料包

以水、食用植物油、郫县豆瓣、食用盐、辣椒、孜然、味精、白砂糖、鸡精调味料、风味调味料、鸡粉调味料、冰糖、花椒、豆豉、鸡肉膏、酵母抽提物、牛肉粉、麻椒、白胡椒、白芷、姜、八角、高良姜、丁香、山柰、豆蔻、桂皮、橘皮、草果、砂仁、肉豆蔻、黑胡椒、泡姜、泡椒、茴香、甘草、洋葱粉、芫荽、罗汉果、蒜粉、麦芽糊精、青花椒油、食用玉米淀粉、芝麻为原料，添加食品添加剂山梨酸钾、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、丁基羟基茴香醚、特丁基对苯二酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、食品用香精、食品用香料的一种或几种，经粉碎、混合、炒制、熬制、灌装、包装等工艺制成的用于调制火锅辣汤的调味料。

3.2.3 粉料包

以食用盐、白砂糖、白胡椒、味精、鸡精调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精为原料，添加或不添加芝麻、孜然、牛肉粉、牛肉汤粉、丁香、白果、豆蔻、白芷、姜粉、风味调味料、洋葱粉、酵母抽提物，添加食品添加剂食品用香精、食品用香料，经选料、粉碎、配料、包装等工艺配制而成的粉料包。

3.2.4 干料包

以姜、花椒、麻椒为原料，添加或不添加龙眼（桂圆）、枸杞、怀山药片、草果、芝麻、丁香、白果、豆蔻、白芷、姜，经选料、配料、包装等工艺配制而成的干料包。

3.2.5 油料包

以食用植物油为原料，添加或不添加食用动物油脂、辣椒、高良姜、丁香、月桂叶、花椒，添加或不添加食品添加剂特丁基对苯二酚，经油炸、过滤、灌装等工艺配制而成的油料包。

3.2.6 辣椒包

以辣椒、花椒、高良姜、丁香、月桂叶为原料，经油炸、过滤、灌装等工艺配制而成的辣椒包。

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 白砂糖：应符合 GB/T 317 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 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.8 姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.9 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.10 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.11 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.12 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.13 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.14 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.15 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 4.1.16 芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.17 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.18 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.19 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.20 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.21 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.22 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.23 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.24 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.25 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.26 豆蔻：应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 4.1.27 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.28 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.29 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.30 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.31 泡姜、泡椒：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.32 鸡肉膏、大蒜、葱、牛肉汤粉、风味调味料、水解植物蛋白、蒜粉、洋葱粉、牛肉粉、麻椒、茴香、白芷、高良姜、橘皮、芫荽、罗汉果、草果、白果、砂仁、山柰、青花椒油、脱水大蒜、龙眼（桂圆）、怀山药片、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					
	清汤型酱料包	辣汤型酱料包	粉料包	干料包	油料包	辣椒包
色 泽	汤色呈灰黄白色，固形物呈煮熟后的自然色泽。	呈红褐色，色泽均匀。	呈灰白色，色泽均匀。	色泽自然、正常。	呈橘红色或浅黄色，色泽均匀。	辣椒呈油炸后的自然色泽，无焦糊色。
滋味、气味	具有所用香辛料和调味品混合炒制后应有的滋、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炒制后应有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败等不良气味。	具有所加原料的滋气味，无异味。	具有各种香辛料固有的芳香气味，无霉变等不良异味。	具有植物油脂及所加香辛料熟制后应有的滋气味，无不良异味。	具有辣椒经油炒制后应有的滋气味，无焦糊味等不良异味。
组 织 状 态	成汤状，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，粘稠适度，各种原料分布均匀，无正常视力可见外来异物。	成粉状或颗粒状，干燥松散，无正常视力可见外来异物。	具有各种香辛料的形态，无虫蛀、霉变，无正常视力可见外来异物。	呈油状，质地均匀，无正常视力可见外来异物。	具有辣椒干油炸后的自然状态，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					
	清汤酱料包	辣汤酱料包	粉料包	干料包	油料包	辣椒包
水分,%	≤	—	60.0	8.0	14.0	—
酸不溶性灰分,%	≤	—	—	5.0	5.0	—
酸价(KOH), mg/g	≤	4.0		—	—	4.0
过氧化值(以脂肪计), %	≤	0.25		—	—	0.25

4.4 污染物限量

污染物限量中的“总砷”(以As计) ≤0.4mg/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

清汤酱料包、辣汤酱料包的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、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、特丁基对苯二酚、食品用香精、乙基麦芽酚、食品用香料、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶的使用应符合GB 2760的规定,其质量指标应分别符合GB 1886.39、GB 1886.235、GB 29939、GB 1886.171、GB 1886.184、GB 26403、GB 30616、GB 1886.208、GB 29938、GB 29932、GB 1886.41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袋倒入白色瓷盘中,在自然光下观察其色泽和组织状态。

7.1.2 滋、气味:取试样2袋按推荐的食用方法配制溶液,加热煮沸2分钟后,嗅其气味、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 酸不溶性灰分:按GB 5009.4规定的方法检验。

7.2.3 酸价:按GB 5009.229规定的方法检验。

7.2.4 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: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规定的方法检验。

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，抽取样品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

每批产品经本公司检验部门检验，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，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 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，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格产品；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产品，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 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要求。

9.2.2 包装应密封严密，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 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。
- 9.3.2 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。
- 9.3.3 运输过程不得曝晒、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。包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

9.5 保质期

产品保质期为18个月。
