

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: Q1502.45-2018有效期至: 2021年7月12日

Q/NMMX 0002S—2018

火锅蘸料



2018-07-06 发布

2018-07-09 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。

火锅蘸料

1 范围

本标准规定了火锅蘸料的产品分类、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。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、红腐乳、韭菜花、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、蚝油、干姜、花椒、茴香、水为原料，添加食品添加剂山梨酸钾，添加或不添加辣椒，经选料、粉碎、配料、熬制、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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21999 蚝油
- 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/T 30382 辣椒
- GB/T 30391 花椒

NY/T 958 花生酱

NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉

LS/T 3220 芝麻酱

SB/T 10170 腐乳

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

产品根据是否添加辣椒分为: 原味火锅蘸料、辣味火锅蘸料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 芝麻酱: 应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.2 花生酱: 应符合 NY/T 958 的规定。
- 4.1.3 红腐酱: 应符合 NY/T 10170 的规定。
- 4.1.4 韭菜花: 应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.5 食用植物油: 应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 食用盐: 应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.7 白砂糖: 应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.8 味精: 应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 蚝油: 应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.10 干姜: 应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.11 花椒: 应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.12 水: 应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 辣椒: 应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.14 茴香: 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		检 验 方 法
	原味火锅蘸料	辣味火锅蘸料	
色 泽	呈棕红色至红褐色，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、韭菜花等混合后特有的滋气味，无酸味、苦、焦糊、哈喇及其他异味。	具有辣味和芝麻酱、花生酱、腐乳、韭菜花等混合后特有的滋气味，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。		

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	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

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，按GB 2762中规定的方法检验。

4.5 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。

4.6 微生物限量

4.6.1 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。

4.6.2 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 ⁴	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。

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的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应符合GB 1886.39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 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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。

7.5 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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。

8.1.2 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。

8.1.3 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。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应封装严密，无破损现象。包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 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。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 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。

8.5 保质期

产品的保质期不少于6个月。